pizza e pasta ITALIANA

n°4 | aprile '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX

CAMPIONATO – MONDIALE – DELLA PIZZA

ALL'INTERNO

—

pizza, tecnologia e innovazione

—

AZIENDE

— Sommario —







EDITORIALE

di Giampiero Rorato

Sta per aver inizio una serie di avvenimenti di rilievo internazionale che ci riguardano direttamente, a cominciare dal Campionato Mondiale della Pizza che celebreremo a Parma dal 9 all'11 aprile: La settimana dopo, dal 15 al 18 aprile, ci sarà a Verona il Vinitaly e poi, dal 7 al 10 maggio, sempre a Parma, ci sarà Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione.

Tutti questi eventi interessano il mondo della pizza, perché le pizzerie sono da un po' di tempo luoghi di ristorazione moderni e completi e tutte le grandi manifestazioni riguardanti il mondo dell'alimentazione sono seguite anche dagli uomini della pizza, imprenditori, pizzaioli e da quanti frequentano le scuole per pizzaioli per doverosamente conoscere appieno il proprio settore di lavoro.

È tuttavia evidente che per noi e per l'intero settore che in Italia e nel mondo ruota attorno alla pizza, l'evento più importante è il Campionato Mondiale della Pizza, che è ormai vicino a celebrare il suo trentennale. Si pensi: da quasi trent'anni questa rivista riunisce in un evento straordinario pizzaioli da tutto il mondo con una crescita esponenziale di pizzaioli esteri, segno che la nostra manifestazione ha raggiunto grande autorevolezza ed è attesa non solo dai pizzaioli ma dalle industrie che lavorano per le pizzerie e i pizzaioli.

E questo è un aspetto fondamentale del Campionato Mondiale della Piazza: non solo gare, molto importanti anche per lo straordinario indotto che offre ai vincitori, perché a Parma c'è l'incontro con moderne e serie aziende agroalimentari funzionali alle necessità dei pizzaioli che esigono alti standard qualitativi per le loro pizze e con le tecnologie più avanzate che rappresentano un supporto fondamentale e indispensabile per ogni pizzeria.

Vorrei segnalare ai nostri lettori questo aspetto: in ogni edizione del Campionato Mondiale, che ha scadenza annuale, c'è molto interesse dei pizzaioli per la tecnologia - dagli attrezzi più semplici alle impastatrici, ai forni - avendo compreso che l'essere artigiani non significa lavorare solo con le mani, ma, forti di una professionalità affinata in seri corsi scolastici, si è compreso che la tecnologia è la migliore amica dei pizzaioli, al pari dei prodotti - farine e prodotti per le farce - impiegati quotidianamente.

Il valore del Campionato Mondiale della Pizza sta in tutte queste componenti e, tornando a casa da Parma, ogni pizzaiolo si sente ogni anno più ricco e più preparato a continuare con successo la sua attività.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.4 Aprile 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

La cucina del "senza" piace agli italiani

Tempi duri per gli alimenti normali e tradizionali: oggi gli italiani nel carrello preferiscono quelli speciali, i 'free from' e 'rich-in', ovvero quelli che in etichetta si dichiarano privi o ricchi di particolari componenti. A fotografarne il successo è la seconda edizione dell'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy, dove si scopre che i prodotti alimentari 'senza' sono diventati i numeri 1 del largo consumo per giro d'affari, con 6,5 miliardi di euro di vendite in supermercati e ipermercati, in crescita del 3,1% in un anno. Quelli arricchiti, invece, vantano un'offerta aumentata del 7,8%, con un giro d'affari che ha superato i 2,2 miliardi di euro pari al 9,8% delle vendite monitorate.

Oggi il 18,4% dei 46.600 prodotti alimentari monitorati dall'Osservatorio riporta in etichetta diciture come "senza conservanti", "pochi grassi" e "senza coloranti"; molte poi fanno riferimento al ridotto apporto di zuccheri, all'assenza di additivi o di olio di palma, segmento dove le vendite sono aumentate del 17,6% in valore. Il vero salto, però, lo hanno fatto i prodotti "senza sale" o "a ridotto contenuto di sale", con vendite che hanno segnato +7,2%.

L'altra faccia della stessa medaglia riguarda i prodotti alimentari arricchiti da componenti salutari come fibre, vitamine, calcio e Omega 3, l'8,6% su un totale di quasi 4 mila monitorati dall'Osservatorio. Tra i più apprezzati dagli italiani spiccano gli "integrali" (+14,2% di vendite in un anno), i "ricchi di calcio" (+10,1%), di Omega 3 (+9,2%) e di fibre (+5,3%); unici a calare gli alimenti ricchi o arricchiti in ferro, il cui giro d'affari è diminuito del 3,9%.

Dopo l'arte del pizzaiuolo anche il pesto candidato a Patrimonio Unesco

Menù e vetrine, 'pestate' collettive in oltre 80 comuni liguri, flash mob gastronomici, fuochi d'artificio verdi e il momento clou con il Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio, tenutosi a Palazzo Ducale sabato 17 marzo. Genova e la Liguria sis ono colorate di verde-basilico, per un'intera settimana, dal 12 al 18 marzo, a sostegno della candidatura del "Pesto Genovese al Mortaio" a patrimonio Unesco. L'iter era iniziato nel 2015 e la domanda dovrebbe, a breve, essere presa in considerazione dal Comitato Interministeriale italiano dell'Unesco, perché il Pesto al Mortaio possa essere ammesso nella 'tentative list' e quindi procedere lungo l'iter internazionale. A dare più forza alla richiesta sarà la mobilitazione di cittadini e categorie economiche, che culminerà in una raccolta di firme e che ha già come primi testimonial personaggi come Gianni Morandi e Genoa e Sampdoria. "Vorrei un mondo tinto di verde pesto - ha detto il governatore, Giovanni Toti -, perché è ricchezza per la nostra regione, posti di lavoro, economia che gira, cultura del mangiar bene, della salute, dei profumi del Mediterraneo". Sulla stessa lunghezza d'onda il sindaco di Genova, Marco Bucci, che ha ricordato che "il pesto è il nostro dna: è la nostra terra che fa il basilico, ma è la nostra intelligenza a fare una salsa come il pesto".

Alghe e licheni a tavola, arriva il foraging

La nuova frontiera in cucina si chiama 'foraging', ovvero cercare, riconoscere, raccogliere e cucinare con le piante selvatiche. Alla 13/a edizione di Taste, il salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche in programma fino al 12 marzo a Firenze, non si è parlato d'altro: alghe, erbe, arbusti, licheni, semi, resine, radici, scelti nel rispetto dell'ambiente e della sicurezza personale, sono indicati come una preziosa risorsa in cucina.
Alcuni di questi elementi sono già diventati prodotti, regolarmente in commercio, in mostra al salone fiorentino. L'azienda biologica e biodinamica della provincia di Gorizia '4 Principia Rerum' è stata la prima adintrodurre in Italia la coltivazione dell'Aronia Melanocarpa, pianta dalle spiccate proprietà medicinali. Originaria del Nord America e delle lande siberiane, è un arbusto che produce bacche ricchissime di polifenoli, minerali (tra cui il ferro) e vitamine. Da Cantiano, piccolo comune nel cuore dell'entroterra marchigiano, parte l'avventura della visciola Prunus Cerasus, una rara varietà di amarena selvatica. Nasce così l'azienda Corte Luceoli che lavora artigianalmente i prodotti e propone Acquavite di Visciole, composta di visciole e pere allo zenzero e visciole sciroppate. Altra curiosità è la linea di formaggi Kinara delle Fattorie Fiandino, basata su un metodo di produzione che utilizza il caglio vegetale prodotto dai fiori di Cynara cardunculus, il comune cardo selvatico.



a cura di **Patrizio Carrer**





Ad ogni pizza la sua pala, la soluzione di Gi Metal per la pizza a metro



La pizza in pala negli ultimi anni è diventata un vero e proprio must non solo per le pizzerie d'asporto, al trancio e con posti a sedere, ma che prende sempre più piede anche nei pub e nelle birrerie. Un'alternativa alla pizza tonda che sempre più pizzaioli apprezzano e a cui l'azienda toscana Gi Metal, tra i principali attori del mercato italiano di minuterie per la pizza, risponde con uno pala in alluminio anodizzato, dedicata a questo tipo di cottura. I vantaggi sono diversi: la facilità di pulizia e la maggiore igiene e poi l'ergonomia dell'impugnatura della pala, che permette al pizzaiolo di riporre e riprendere la pizza in forno, in modo pratico e veloce. Il peso come sempre è uno dei cavalli di battaglia di Gi Metal, anche questa pala infatti risulta molto leggera ma senza inficiarne la robustezza. L'asse Gi Metal è disponibile con superficie liscia e forata, quest'ultima per favorire la caduta della farina residua, garantendo così una cottura più omogenea della base della pizza.

Etichettatura obbligatoria per la pummarola

Arriva l'etichetta di origine obbligatoria, che salva la pummarola Made in Italy dall'inganno dei prodotti coltivati all'estero ed importati per essere spacciati come italiani. E' quanto afferma la Coldiretti, nell'annunciare la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018 del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Un passo determinante,



sottolinea la Coldiretti, per tutelare un patrimonio di oltre 5 miliardi di chili di pummarola italiana, una componente fondamentale della dieta mediterranea. Di fatto, precisa la Coldiretti, sono tolte dall'anonimato tutte le coltivazioni di pomodoro diffuse lungo tutta la penisola su circa 72 mila ettari da 8mila imprenditori agricoli e destinati a 120 industrie di trasformazione, dove trovano lavoro in Italia ben 10mila persone. Dopo 10 anni si completa per tutti i derivati del pomodoro il percorso di trasparenza iniziato il primo gennaio 2008, con l'entrata in vigore definitiva dell'obbligo di etichettatura di origine per la sola passata di pomodoro.



Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!





LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

Greens food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



Tecnologia, arte e onestà in cucina

di Giampiero Rorato

Il titolo di questo articolo mette in risalto tre caratteristiche di un moderno e qualificato ristoratore e, ragionando un po', ci si rende infatti conto che una cucina onesta, cioè seria, trasparente, realizzata con materie prima di qualità è anche l'espressione di un cuoco che ogni bravo ristoratore vorrebbe nella sua cucina.
Un cuoco ambito dai ristoratori deve infatti essere in possesso d'una solida e ampia cultura professionale, intessuta di concreti saperi anche tecnologici, resa unica e perciò più apprezzabile quando è arricchita da un elevato gusto estetico. Come dire che la cucina di oggi non è solo il risultato della semplice cottura e bella presentazione sul piatto degli ingredienti scelti, concorrendo a queste operazione anche la tecnologia presente in ogni cucina e la cultura e il buon gusto del cuoco.



Essere cuoco, oggi

È ormai noto e accettato dalla maggioranza di ristoratori e cuochi, pizzaioli compresi, che in cucina devono entrare solo materie prime di sicura qualità ed essere elaborate in alimento – cioè nei piatti offerti ai clienti - senza l'aggiunta di ingredienti di natura chimica o comunque non totalmente sicuri sotto il profilo igienico-sanitario. Questo significa che il cuoco deve essere onesta e corretto nei riguardi dei clienti i quali s'aspettano cibi sani, genuini e buoni sotto ogni profilo.

E per raggiungere questo risultato il personale di cucina deve oggi avvalersi di tecnologie che conservino al meglio le caratteristiche nutritive degli ingredienti, presentando gli alimenti tali da risultare molto gustosi e ben digeribili.
E siccome si comincia a mangiare con gli occhi l'aspetto estetico del piatto ha la sua indubbia importanza.
Essere cuoco oggi, dunque, esige una seria e solida preparazione professionale che include la conoscenza delle caratteristiche di ogni ingrediente – carne, pesce, olio, sale, aromi, ecc. – che entra in cucina, sia prima della cottura che dopo, poiché in cottura si modifica, nonché la conoscenza di tutte le attrezzature impiegate e del loro migliore utilizzo.
I giovani che pensano di diventare cuochi in pochi anni si sbagliano, anche se la tecnologia moderna è di grande aiuto, poiché accorre conoscere tutte le sfaccettature del lavoro e per questo serve una non breve esperienza.

Da cuciniere a cuoco

Conoscere bene gli ingredienti impiegati per preparare i piatti, conoscere altrettanto bene le attrezzature tecnologiche presenti in cucina e saper quindi preparare dei piatti sani, gustosi e digeribili fa di un operatore un bravo cuciniere, ma non ancora il cuoco che la cucina moderna di qualità esige. A tutto questo va aggiunta la Cultura, con la C maiuscola, vale a dire non solo la cultura professionale come prima indicato, ma la conoscenza delle cucine dei grandi chef che dettano le mode, e delle cucine straniere per la loro capacità di influenzare i gusti della clientela internazionale. Ed è grazie a una cultura come questa - che si acquista anche leggendo non solo riviste e liberi di cucina, ma trattati gastronomici del passato e romanzi di successo; vedendo film che raccontano mode, gusti, piaceri, tendenze del tempo; visitando mostre d'arte che aprono finestre verso orizzonti a volte sconosciuti – che il bravo cuciniere si trasforma lentamente in cuoco regalando ai piatti che prepara la sua cultura e il suo gusto artistico.



Estetica o sostanza?

L'estetica, la bellezza del piatto, la sua capacità di emozionare al solo vederlo non è però sufficiente. Può incantare certi distratti ispettori di guide e guidine gastronomiche, ma, se queste caratteristiche fossero da sole sarebbe un vero imbroglio per il cliente.
Ci vuole prima di tutto e sempre la sostanza, la cucina onesta prima indicata, materie prime di sicura qualità e ci vuole una giusta tecnologia per trasformare quelle materie prime valorizzandole, possibilmente, migliorandole. A questa base si aggiunge l'aspetto estetico, la bellezza del piatto, per rendere l'alimento emozionante solo al vederlo. Altrimenti, se manca l'onestà, quell'emozione scompare al primo assaggio.
È chiaro che la tecnologia è oggi indispensabile in ogni cucina, ma le altre caratteristiche ricordate non possono assolutamente mancare nelle cucine di un serio ristorante. E lo stesso vale, sia chiaro, anche in pizzeria.



Tecnologia in cucina: tecniche e strumenti



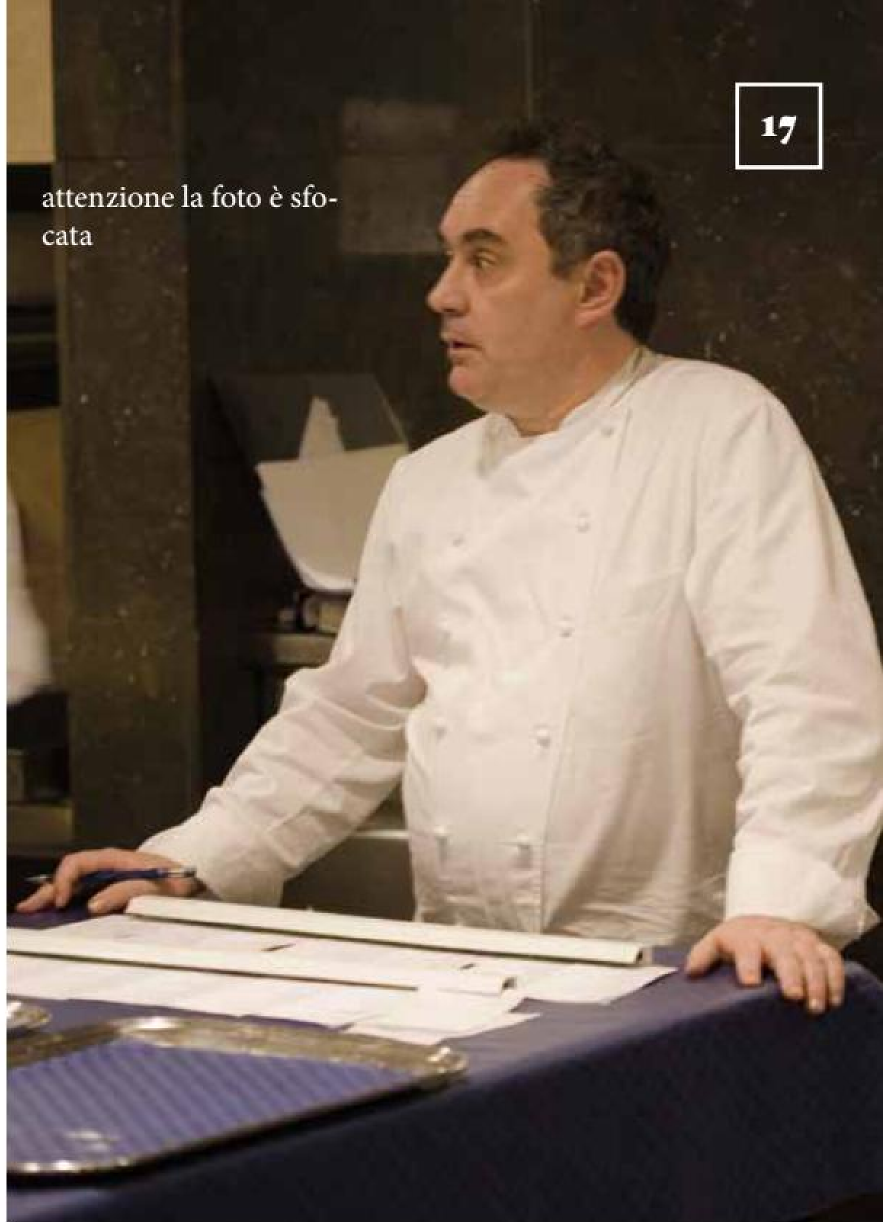


di Caterina Vianello

Sferificazioni, gelificazioni, sifoni e cotture a bassa temperatura: se fino a qualche anno fa parlare di tecnologia in cucina rendeva immediato il riferimento a Ferran Adrià, al suo El Bullì e alle sue sperimentazioni gastronomiche poi confluite nella cucina molecolare, oggi gli strumenti tecnologici non sono più appannaggio dell'haute cuisine, ma sono entrati a pieno titolo nelle scuole alberghiere, nei ristoranti che non vantano un firmamento di stelle Michelin e persino nelle cucine di appassionati cuochi casalinghi.
Trasformare gli ingredienti, giocare con consistenze, forme e sapori, fare di creatività artistica e gusto i tratti della propria cucina è indice di apertura mentale, curiosità e volontà di sperimentazione: l'importante però, a nostro parere, è che al centro rimangano sempre ingredienti e materie prime ed una piacevolezza complessiva del piatto. La tecnologia è infatti inutile o addirittura dannosa se produce storture, se serve solo a ingrandire il proprio ego, se ha come obiettivo solo quello di stupire il commensale: un piatto, per essere indimenticabile, non deve essere soltanto scenografico, ma dev'essere innanzitutto buono. Di seguito abbiamo pensato di proporvi le principali tecniche e strumenti che hanno rivoluzionato il modo di cucinare: perché demonizzare in modo assoluto le innovazioni non ha senso, così come sarebbe sbagliato affidarsi solo a queste senza avere le basi. Una corretta misura intermedia è la soluzione più saggia e capace di garantire un buon risultato.

Sferificazione

Introdotta da Ferran Adrà nel 2003 consente la creazione di sfere edibili di grandezza differente e consiste in una gelificazione controllata di un liquido che porta a formare delle sfere quando immerse in un bagno. Ci sono due tecniche di sferificazione, quella diretta (o basica) e quella inversa. La prima consiste nell'immergere un liquido con algin (prodotto estratto dalle alghe brune) in un bagno di calcic (sale di calcio), la seconda prevede l'immersione di un liquido con gluco in un bagno di algin. Se entrambe le tecniche permettono di ottenere sfere manipolabili, la prima è indicata per ottenere sfere dalla membrana sottile e richiede una lavorazione più immediata perché la gelificazione è immediata, mentre la seconda è di grande versatilità e garantisce una lunga tenuta delle sfere.



ACCANTO *Ferran Adrià a El Bulli*

Gelificazione

Tecnica conosciuta da tempo, consente di trasformare un liquido in solido (rendendolo appunto una gelatina). S può realizzare con addensanti naturali o agenti addensanti. Gelatine animali (derivanti dal tessuto connettivo degli animali), agar (derivante da alghe), ma anche amido e pectina (presente naturalmente nella buccia di mele e agrumi) permettono di trasformare la consistenza di un liquido e, utilizzando stampi di varia forma, di rendere la gelatina ottenuta parte del piatto finito (inserendo piccoli dischi in un dolce stratificato, per esempio) o protagonista assoluta (nel caso dell'aspic). Il segreto, anche in questo caso, è quello di non esagerare.

Cottura a bassa temperatura e sottovuoto e con Roner

Consente di cuocere gli alimenti esaltandone le caratteristiche e gli aromi e migliorandone la conservabilità. I cibi vengono inseriti all'interno di buste di plastica resistente alla temperatura di cottura quindi sigillati con macchina sottovuoto "a campana", in grado di creare un vuoto quasi totale che permette di chiudere anche i liquidi sottovuoto.
Il sacchetto viene quindi immerso in un bagno d'acqua calda o forno a vapore e quando raggiunge la temperatura richiesta viene estratto dal sacchetto e ultimato in padella o alla griglia oppure abbattuto e conservato in frigo.
Il termostato digitale Roner è composto da un apparecchio munito di una resistenza per riscaldare l'acqua inserita nel recipiente in cui verrà immerso il sacchetto ed una pompa per far circolare l'acqua così da distribuire omogeneamente la temperatura dell'acqua: in pratica è un bagnomaria con agitazione costante dell'acqua. I sacchetti vengono immersi in acqua per cotture molto lunghe, che rendono tenerissimi gli ingredienti e consentono una perdita di peso del prodotto inferiore rispetto alla cottura tradizionale (da un 5% fino ad un 20% contro una perdita del 40% in media). Il Roner consente la cottura di carne, pesce, pollame e verdure; permette di pastorizzare pietanze cucinate con tecniche tradizionali e rigenerare elaborazioni finite e confezionate sottovuoto.

Gastrovac

Nato dalla collaborazione tra l'università di Valencia e gli chef Javier Andrés (La Sucursal, Valencia) e Sergio Torres (El Rodat, Jávea), è un macchinario per cucinare e rendere impregnabili i cibi. Creando un'atmosfera di bassa pressione in assenza d'ossigeno, è in grado di ridurre le temperature di cottura, mantenendo consistenza, colore e principi nutritivi degli alimenti. Tornando alla pressione normale, poi, fa sì che il cibo assorba il liquido che ha intorno, rendendo possibili combinazioni di sapori e colori.

Smoker

Non è un affumicatore, come si potrebbe pensare, bensì uno strumento in grado di regalare ai cibi un sentore di fumo. È anche capace di imprigionare il fumo in piccoli recipienti da aprire direttamente a tavola davanti al cliente, rendendo così la parte del servizio particolarmente scenografica. Permette anche di liquefare il fumo, spalmando il liquido sui cibi.



ACCANTO
el Bulli exhibit Palau Barcelona



Bombole per azoto liquido

Vi sarà sicuramente capitato di vedere un fumo bianco denso nella preparazione di certi piatti di qualche grande chef. Ebbene, è l'effetto dell'azoto, che ridotto allo stato liquido (e trasportabile quindi sotto pressione) quando viene liberato assorbe grandi quantità di calore per evaporare e produce quindi molto fumo. Immergervi il cibo ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Sifone

Forse lo strumento più famoso uscito dalla cucina di Adrià e ormai presente in molte cucine casalinghe. Spume, consistenze soffici e vellutate, il sifone rende i cibi morbidi e ariosi. Funziona con piccole bombole di ricarica e ne esistono due tipi: quello da seltz e quello per spume o panna montata. Il sifone da seltz è acqua potabile arricchita da CO_2 (anidride carbonica): viene spesso utilizzata per l'acqua tonica. Il sifone per spume ha una cartuccia di N_2O cioè protossido d'azoto: liberando nel sifone questo gas, vengono scissi i due elementi, liberando una gran quantità di ossigeno che permette, premendo la leva, di ottenere una spuma leggerissima e molto delicata.



LA SOCIAL PIZZA ALLA TRIENNALE DI MILANO

A cura della redazione



La Triennale di Milano è dal 1933 la location dedicata al design, alla modernità e alla ricerca nell'architettura del capoluogo meneghino. In un luogo dove si incontrano le ultime tendenze della cultura moderna anche il piatto simbolo della tradizione italiana trova posto: la pizza, o meglio una social pizza. Negli spazi del caffè al piano terra della Triennale di Milano, tra i nuovi t table in legno prodotti da lightsOn su progetto di Giulio Iacchetti e il tavolo Fra – Thin di Matteo Ragni, arriva la pizza a completare l'offerta ristorativa del gruppo Vista di Ugo Fava, Stefano Cerveni e Marco Giorgi. Entrando nell'androne severo della Triennale, l'aria che si respira è - com'è giusto che sia - istituzionale. Quello che però colpisce è il movimento delle persone che alla Triennale vengono sì per l'arte e il design, ma anche per quella socialità naturale che qui si crea in maniera automatica. E che da oggi trova un'altra espressione nella pizza. Ma non si tratta di una pizza qualunque: quella che arriva è la Social Pizza.

Una pizza che non vuole essere larga sottile a "canott" o gourmet, ma una pizza buona, bella e anche leggera. Una pizza voluta da Stefano Cerveni e Ugo Fava, ma che porta la firma di Cristian Marasco con cui c'è subito stata affinità di pensiero: esperto pizzaiolo di origini campane cresciuto a "latte e pizza", che ha conquistato il successo partendo dal locale di famiglia – Grotta Azzurra - a Merate in provincia di Lecco. Una pizza – in linea appunto con la filosofia di Terrazza Triennale – dove la materia prima e il piacere del gusto devono venire prima di tutto, seguendo le stagioni e un km sensato, e facendo uso sapiente del lievito madre, utilizzando prodotti DOP e Presidi Slow Food, oltre ad una mozzarella al 100% di latte lombardo, prodotta giornalmente da casari esperti con latte di Razza



Bruna della Valtellina. Una Social Pizza, che non fa riferimento ai social network, ma che invita alla condivisione umana, all'amicizia, allo stare insieme intorno al tavolo in maniera informale e rilassata. D'altronde la pizza si sviluppa storicamente come cibo del popolo, ricetta della tradizione napoletana rivolta a tutti, piatto quotidiano a pranzo e a cena, e solo oggi l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità. Una pizza declinata in più versioni che spaziano dalla più classica Margherita DOP con Pomodoro San Marzano, Fiordilatte del Casaro, Parmigiano e Olio Evo alla Marinara ai 4 Pomodori (San Marzano, Pachino sicicliano, antico pomodoro napoletano e Piennolo che cresce alle pendici del Vesuvio); dalla Siciliana che aggiunge Mozzarella di Bufala Campana, olive, Capperi di Salina, Alici di Cetara, alla Ricotta 'nduja con la tipica salsiccia calabrese di Spilunga. Ci sono poi pizze speciali come La 4 formaggi Italia - Francia, che mescola Fiordilatte del Casaro, Crème fraiche d'Isigny, Camembert e un erborinato naturale di Guffanti al miele di melata e Bambino Felice con Wurstel di Pollo e patate al forno con oli e rosmarino, con proposte che ruoteranno nel menu ad ogni stagione. A queste si aggiunge anche la Gambero Rosso, con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, stracciatella pugliese, erba cipollina e chips di patata viola, che porta sulla pizza la nota distintiva di Stefano Cerveni. Social Pizza è una pizza a lunga lievitazione: un impasto che lievita minimo 48 h prima di essere utilizzato, composto da un blend di farine 100% italiane e 100% bio (in parte macinate a pietra, quindi poco raffinate, che lavorano il chicco intero; in parte macinate a cilindro): tutte caratteristiche che rendono la pizza più facilmente digeribile. Alla Triennale viene cotta in un forno elettrico di ultima generazione capace di avvicinarsi il più possibile alla cottura nel forno a legna. In virtù della partnership esistente tra la Triennale di Milano e il Consorzio Prosecco DOC, sarà inoltre disponibile una carta vini dedicata al Prosecco DOC, con diverse etichette da abbinare alle varie tipologie di pizza.



SOPRA
Triennale Social Pizza

DOVE?

Viale Emilio Alemagna, 6 Milano
https://triennalesocialpizza.com

Orari:
aperto solo a pranzo 12.00 – 15.00
lunedì chiuso

CRISTIAN MARASCO

Grotta Azzurra, Merate (Lecco)

Classe 1978, è un pizzaiolo che può oggi vantarsi di aver raggiunto il suo sogno di bambino, quando a 7 anni, impastava le pizze nel ristorante di famiglia, mettendosi in piedi su una cassetta dell'acqua. Nato a Lecco da famiglia di origini campane, è cresciuto a "pizza e latte", accumulando esperienza nel settore (attraverso corsi e master di specializzazione) e premi in Italia e all'estero. Oggi gestisce tre ristoranti (a Merate, a Bonate Sopra e a Malgrate) oltre a seguire la consulenza con Triennale Social Pizza (a Milano).
La sua soddisfazione più grande, non sono stati premi ed onorificenze, ma l'aver insegnato a fare la pizza a ragazzi con il 100% delle disabilità, vedendoli ripetutamente tornare nel suo locale.





intervista a
Simone De Stasio

Design e ricerca in pizzeria

a cura di Patrizio Carrer



Architetto e designer laureato presso il Politecnico di Torino con un master in progettazione architettonica presso l'Università Tecnica di Berlino nel 2012. Da subito appassionato al mondo del design e della ristorazione, settore approfondito in ambito tecnico e normativo grazie un corso di Alta Formazione in "Restaurant Design" e in "Hotel Design Solutions" presso la Facoltà del Design del Politecnico di Milano. Dopo numerose collaborazioni ed esperienze lavorative in affermati studi di architettura internazionali, nel 2017 fonda "RcK.design", una personale collezione di oggetti esclusivi dedicata al mondo Ho.re.ca, totalmente handmade, pensata e realizzata su misura con il cliente comprendente elementi di arredo e illuminazione. Vive e lavora tra Milano e Berlino.



La ricerca nei materiali, il design e in generale l'estetica di una pizzeria o di un ristorante, sono spesso sono una delle voci più importanti di cui un professionista della ristorazione deve tener conto. In questa intervista, la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a Simone De Stasio, architetto e designer quali sono le caratteristiche di una pizzeria bella e funzionale, De Stasio vanta grandi competenze in questo ambito, grazie anche alla propria esperienza di vita, che lo ha portato a toccare "con mano" le esigenze e le necessità di una pizzeria moderna.

Q

Quali sono le caratteristiche che una pizzeria deve avere per permettere al pizzaiolo di poter lavorare in modo ottimale?

Credo che le attrezzature tecnologicamente all'avanguardia aiutino molto l'operato del pizzaiolo andando a caratterizzare e semplificare il prodotto finale. Altro fattore molto importante sono i percorsi, una corretta distribuzione e posizione dei punti acqua e del forno rispetto agli operatori.

Q

Quant'è importante la ricerca sui materiali che vengono utilizzati per esempio per i piani di lavoro? Che caratteristiche devono avere per rispondere ad esigenze pratiche e d'igiene?

I materiali sono di fondamentale importanza soprattutto negli ambienti in cui avviene la lavorazione e preparazione della pizza. Utilizzo molto i piani di lavoro in marmo, in quanto facilmente pulibile e di elevata durabilità. La sua superficie favorisce correttamente la stesura degli impasti escludendo attriti che potrebbero causare eventuali aperture nel panetto con conseguenti perdite di tempo nel processo di lavorazione. I banchi refrigerati, rigorosamente in acciaio per rispondere alle normative igieniche e sanitarie, devono essere correttamente dimensionati ed ubicati vicino agli operatori.

NELLE FOTO
i particolari e gli arredi della Pizzeria Giulio Cesare di Novara

Q I suoi progetti sono finalizzati a migliorare non solo il lavoro degli operatori, ma anche l'accoglienza, l'estetica e il design. Com'è riuscito a coniugare questi fattori?

Un progetto deve essere portavoce di un'esperienza. Un percorso emozionale che parte dalla qualità del prodotto ed arriva fino al design degli interni che lo deve raccontare. Per questo è fondamentale la ricerca dei materiali, dei colori, lo studio dell'intensità luminosa, la geometria e la funzionalità degli arredi. Tutti aspetti di primaria importanza che incidono notevolmente sulla qualità e sul confort di un locale. Il corretto dimensionamento degli impianti termici, acustici e di ventilazione devono rappresentare requisiti fondamentali nella progettazione di locali addetti alla ristorazione.

Q L'aver avuto a che fare da sempre con il settore della ristorazione – lei viene da una famiglia che ha operato in questo settore – quanto ha inciso sul suo lavoro? Quali sono gli ultimi progetti che ha dedicato alla pizzeria? Ci sono anche altri progetti a cui sta lavorando?

Ha inciso moltissimo in quanto ho avuto la fortuna di osservare e "toccare con mano" tutte le esigenze e le caratteristiche necessarie in fase di preparazione, lavorazione e vendita. Questo mi ha consentito di risolvere a priori eventuali problematiche riscontrabili poi in fase di lavoro. Ovviamente tutto ciò deve essere accompagnato da una forte passione e ad un continuo aggiornamento per questo settore, così complicato ed affascinante allo stesso tempo.

Q Secondo il suo punto di vista, una cucina a vista può rappresentare uno svantaggio o un vantaggio per un locale?

L'ultimo progetto è stato la nuova Pizzeria Giulio Cesare realizzata in Novara nello scorso maggio 2017. Progetto a cui devo molto in quanto sinonimo di crescita personale oltre che fantastica esperienza lavorativa. Aver trovato una committenza aperta e disponibile a nuovi criteri di progettazione, mi ha agevolato parecchio nella stesura del concept finale. Oggi, a distanza di pochi mesi dall'apertura, rappresenta un punto di riferimento in città in termini di affluenza e qualità del prodotto. Attualmente sto lavorando molto nella ricerca e sperimentazione di nuove farine e sull'impatto che alcune di esse potranno avere nel settore dell'ospitalità in futuro.



La gestione di particolari richieste, quali per esempio l'intolleranza al glutine, come può essere affrontata da un operatore?

La cucina a vista deve rappresentare un valore aggiunto all'interno di un locale sia per gli operatori in termini di accessibilità, praticità e organizzazione degli spazi sia per i clienti che devono poter osservare e lasciarsi ispirare nella realizzazione dei piatti. Riuscire a coniugare e far dialogare sinergicamente questi due fattori è sicuramente un vantaggio.

E' necessario rivoluzionare completamente il locale, o ci sono soluzioni più semplici?

Al giorno d'oggi per fare la differenza nell'ambito della ristorazione/pizzeria c'è bisogno di una forte professionalità, continua ricerca e studio da parte degli operatori. Solo specializzandosi e proponendo un prodotto di qualità si riesce a gestire le più svariate richieste della clientela. Si deve perciò avere un'idea ben chiara sin dall'inizio di cosa il locale vuole offrire evitando di imbattersi in un secondo momento in ulteriori spese economiche (modifiche interne, nuove attrezzature, etc.)
facilmente evitabili se pensate a priori. L'intolleranza al glutine per esempio richiede un'attenzione specifica, esclusivamente senza contaminazioni e procedure più restrittive in ambito igienico sanitario.

Per info e approfondimenti:
www.simonedestasio.com



Tecnologia e ristorazione,
l'utilizzo dei software gestionali applicati alla pizzeria secondo Renato Romano

Campano di nascita e milanese di adozione. Appassionato di tecnologie e di economia, si trasferisce a Milano per intraprendere il corso di laurea in economia aziendale (CLEA) all'universitàBocconi ed è proprio al termine degli studi che viene coinvolto in vari progetti di information technology e di start-up. Dopo vari stage nel nord Italia rientra a Salerno per il lancio di una start-up e nel frattempo continua ad occuparsi di finanza agevolata e sviluppo d'impresa. Poco prima dell'ultima crisi finanziaria ritorna stabilmente a Milano occupandosi prevalentemente di SEO (Search Engine Marketing) e social media poi, iniziando a compiere i primi passi nel settore food occupandosi soprattutto di start-up di gelaterie all'estero realizzando nuovi concept per Stati Uniti e Cina. Negli ultimi anni si occupa di marketing e gestione di impresa focalizzata al settore gelateria; lo scorso anno ha lanciato un software gestionale verticalizzato per la gelateria proponendo servizi complementari di consulenza e gestione di impresa per migliorarne la redditività.

a cura di Caterina Orlandi





la tua
esperienza
e la nostra
professionalità
per gestire al meglio
il tuo locale!

- pizzerie
- pizzerie da asporto
- la soluzione giusta per ogni locale

Contattaci

Numero Verde
800-001711

Sede NORD EST Via Sacconi, 1- MASER (TV)
Tel. 0423 55242 Fax 0423 950875
FILIALE DI PADOVA
Via Roma, 198 - VIGODARZERE (PD)
info@tecnosystemretail.it
www.tecnosystemretail.com

Tecnosystem retail
tutto in un touch

Negli ultimi anni la ristorazione ha subito un notevole impulso dopo una lunga stasi che ha avuto, forse, il suo picco nella crisi del 2008. Tra gli esercizi di ristorazione l'attività di pizzeria ha goduto certamente di una nuova vitalità conseguenza di svariati fattori, tra cui la ricerca sugli impasti e l'utilizzo di materie prime ricercate per la farcitura, dalle farine ai lieviti, ecc. Questo cambiamento non è stato invece, recepito abbastanza nella gestione, o meglio, nella conduzione più manageriale dell'attività che spesso è legata alla figura dell'artigiano che, tuttavia, resta anch'egli un vero e proprio imprenditore. Qualsiasi attività imprenditoriale necessita di una gestione economica puntuale e precisa così da garantire efficacia ed efficienza al business pertanto, mi chiedo, perché ciò non accada in pizzeria?
Relativamente alla gestione spesso si ascoltano lamentele sul costo del personale e sugli aumenti delle materi prime, mai un cenno su come gestire al meglio l'attività con strumenti moderni che, attenzione, non sono esclusivamente di tipo "hardware" (attrezzature e tecnologia) ma, soprattutto, "software" (programmi, conoscenza e competenza).
In pratica c'è una carenza nell'adozione di software gestionali che faciliterebbero la vita al titolare mentre, hanno preso piede, e sono oramai dappertutto, quelli relativi alla gestione dei tavoli, delle comande e dell'incasso (vendite). Ci si concentra nell'operatività finale, più banale, quando invece risulterebbe di importanza strategica l'intera gestione caratteristica dei costi:
costo del cibo (food cost) costo del personale consumi acqua ed energia ecc. senza i quali non è possibile elaborare raffronti di alcun genere.
Quest'anno ho guadagnato di più, di meno? E' aumentato il fatturato ma non è che ho guadagnato meno in rapporto ai costi che sono aumentati in modo più che proporzionale? Secondo me questo approccio dipende da alcune carenze di base (e purtroppo non solo) derivanti da una formazione/conoscenza basata esclusivamente sul "prodotto" e quasi mai sulla gestione d'impresa e/o sul marketing (ma questa è un altro argomento ancor più ostico). In un'impresa di produzione all'aumentare delle vendite (fatturato), i costi si riducono (per le economie di scala): tendenzialmente si produce a magazzino (push) anche se non è più così in tanti settori.
In pizzeria, dove la produzione (tranne rare eccezioni) è praticamente contestuale al consumo si produce a richiesta (pull): è l'ordine che precede la produzione vera e propria della pizza (tralasciando l'impasto).

Costi variabili e costi fissi

La produzione è soggetta alla imprevedibilità della domanda, in generale i costi effettivi di produzione sono definibili solo successivamente rispetto alla produzione totale. Nella ristorazione è possibile valutare facilmente la differenza tra costi fissi e costi variabili; in pizzeria quindi, i costi variabili sono rappresentati solo dal food-cost e dalle bevande (beverage cost). I costi fissi sono rappresentati principalmente dal personale oltre ad altri costi operativi che si possono assumere come fissi (canoni di locazione, ecc.). Grazie all'utilizzo di un software gestionale è possibile avere una visione completa dell'esercizio e del suo rendimento, giorno per giorno. Ad esempio è possibile, causa scarti e sfridi, che il costo della pizza non sia quello effettivo (determinato dal food cost) ma ci sia anche una ripartizione generale di costi da inefficienze.

In questo caso farà fede il ciclo del magazzino:

- acquisti (food e beverage)
- ricevimento merci
- stoccaggio
- prelevamento merci

La differenza tra l'ingresso e le uscite fornirà, a consuntivo, il valore effettivo del food & beverage cost. Infine, è possibile avere delle pizze che contribuiscono diversamente ai margini di profitto dell'attività.

In questo caso si parla di:

- pizze popolari, cioè molto richieste, ma non contributive (cavallo di battaglia);
- pizze né popolari, né contributive (peso morto);
- pizze contributive ma non popolari (baby);
- pizze popolari e contributive (star).

Ad esempio:
Ho cinque pizze in menu, se fossero tutte popolari inciderebbero per il 20% ciascuna al mio fatturato.
Un buon titolare potrebbe fissare il successo di una pizza al 50%.
Per cui una pizza sarà popolare se le sue vendite rappresenteranno questa proporzione: 20% :100% = x% : 50% -> 20x50:100= 10%
Ogni pizza partecipa al margine contributivo totale diversamente perché potrei verificare che la pizza popolare rientra nella classe "cavalli di battaglia" mentre, per me titolare, converrebbero più le pizze top.

SOTTO
Renato Romano





Ma come fare a determinare il margine di contribuzione di ciascuna pizza in menu? Dovrei conoscere il margine contributivo totale ed il numero totale di pizze vendute e, purtroppo, col mio gestionale di vendite ho solo le pizze vendute e nulla so del primo indicatore.
Il margine contributivo totale è uguale ai ricavi totali meno il food cost totale.
Ad esempio, in un sabato tipo.

A	B	C	D	E	F	G	H	I
Pizza	**Unità vendute**	**% vendita**	**Food cost**	**Prezzo di vendita**	**Margine di Contribuzione (E-D)**	**Costo menu (DxB)**	**Ricavi menu (ExB)**	**Margine di Contribuzione menu (H-G)**
Marinara	80	20%	€ 1,00	€ 4,00	€ 3,00	€ 80,00	€ 320,00	€ 240,00
Margherita	220	55%	€ 1,20	€ 5,00	€ 3,80	€ 264,00	€ 1.100,00	€ 836,00
Quattro Stagioni	25	6%	€ 1,40	€ 7,00	€ 5,60	€ 35,00	€ 175,00	€ 140,00
Contadina	60	15%	€ 1,30	€ 6,00	€ 4,70	€ 78,00	€ 360,00	€ 282,00
Bianca con crudo	15	4%	€ 1,60	€ 8,00	€ 6,40	€ 24,00	€ 120,00	€ 96,00
Totale	**400**					**€ 481,00**	**€ 2.075,00**	**€ 1.594,00**

Il margine contributivo medio è uguale al margine contributivo totale diviso il numero totale delle pizze vendute:

MCmedio=1.594:400=3,99
Ricaviamo quelli per ciascuna pizza:
MCmarinara=3,0 -> "peso morto"
MCmargherita=3,8 -> "cavallo di battaglia"
MCquattrostagioni=5,6 -> "baby"
MCquattrostagioni=6,4 -> "baby"
Nessuna pizza "top"

Il Food Cost

La ristorazione commerciale è un'attività a flusso continuo con un suo ciclo caratteristico:

- acquisti
- produzione
- vendita

da cui è possibile determinare l'indicatore analitico principale: il food cost ovvero, la distinta base della pizza.
Nell'esempio precedente della pizza margherita avrò:

- costo del panetto (costo impasto totale diviso per il numero di panetti)
- costo del pomodoro
- costo dell'olio
- costo della mozzarella
- costo del basilico

Totale: 1,20 EURO

Il **beverage cost** in realtà non dovrebbe subire "trasformazioni" ad eccezione del vino a calice (ogni bottiglia dovrebbe consentire 6 calici).
Il food cost corrente dell'esempio precedente è il 23% circa, pari a Costo Menu : Ricavi Menu -> 481:2.075=23,2

Dal gestionale sarà possibile anche ricavare, velocemente, il profitto per il sabato dell'esempio precedente avendo un affitto mensile di 3.000 euro con 6 collaboratori. Potrei quindi, estrarre il foglio di calcolo e manipolarlo in questo modo:

Sabato tipo		**In rapporto ai ricavi**
Ricavi	**€ 2.075,00**	
Costi		
Food cost	€ 481,00	23%
Personale (6)	€ 540,00	26%
Utenze	€ 83,33	
Affitto	€ 100,00	5%
Altri costi op.	€ 50,00	
Totale	**€ 1.254,33**	
MOL	**€ 820,67**	40%
Ammortamento	€ 136,99	
Accantonamento	€ 13,70	
MON	**€ 669,98**	
Oneri finanziari	€ 6,85	
Utile Anteimp.	€ 663,13	
Utile	**€ 397,88**	19%



Pertanto alla chiusura annuale dell'esercizio si avranno determinati risultati economici che mi comunicherà il commercialista ma grazie al gestionale potrò pianificare il budget d'esercizio per l'anno successivo così da verificarne eventuali scostamenti e porvi immediatamente rimedio.
Il budget è lo strumento con cui viene effettuata la previsione dell'andamento economico-finanziario della pizzeria e risulta fondamentale per il controllo di gestione.

La sostenibilità dell'equilibrio economico è basato sulla capacità di produrre ricavi e di controllare i costi, ciò è possibile col controllo di gestione. Il Controllo di Gestione è una funzione che dovrebbe svolgere il titolare della pizzeria assicurandosi che le fonti acquisite siano impiegate in modo efficace ed efficiente al fine di conseguire il risultato di gestione prospettato.
Ecco le fasi principali del controllo di gestione:
1. definizione degli obiettivi da raggiungere entro un certo periodo (budget);
2. stesura di un piano per il raggiungimento degli obiettivi;
3. Confronto tra budget e risultato a consuntivo;
4. Analisi degli scostamenti;
5. Azioni correttive che devono essere poco costose, veloci ed efficaci.
In pratica con un software gestionale è possibile semplificare la gestione della pizzeria e, dopo una prima fase impegnativa di avvio e di inserimento dei dati, la strada sarà tutta in discesa.



PER BAR, RISTORANTI,
CAFFÈ, GELATERIE, CATERING,
FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925X505X620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505X680X400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



NUOVO LOOK



NANO
LxPxH cm 85x22x28



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37



PICO
LxPxH cm 122x24x28



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22

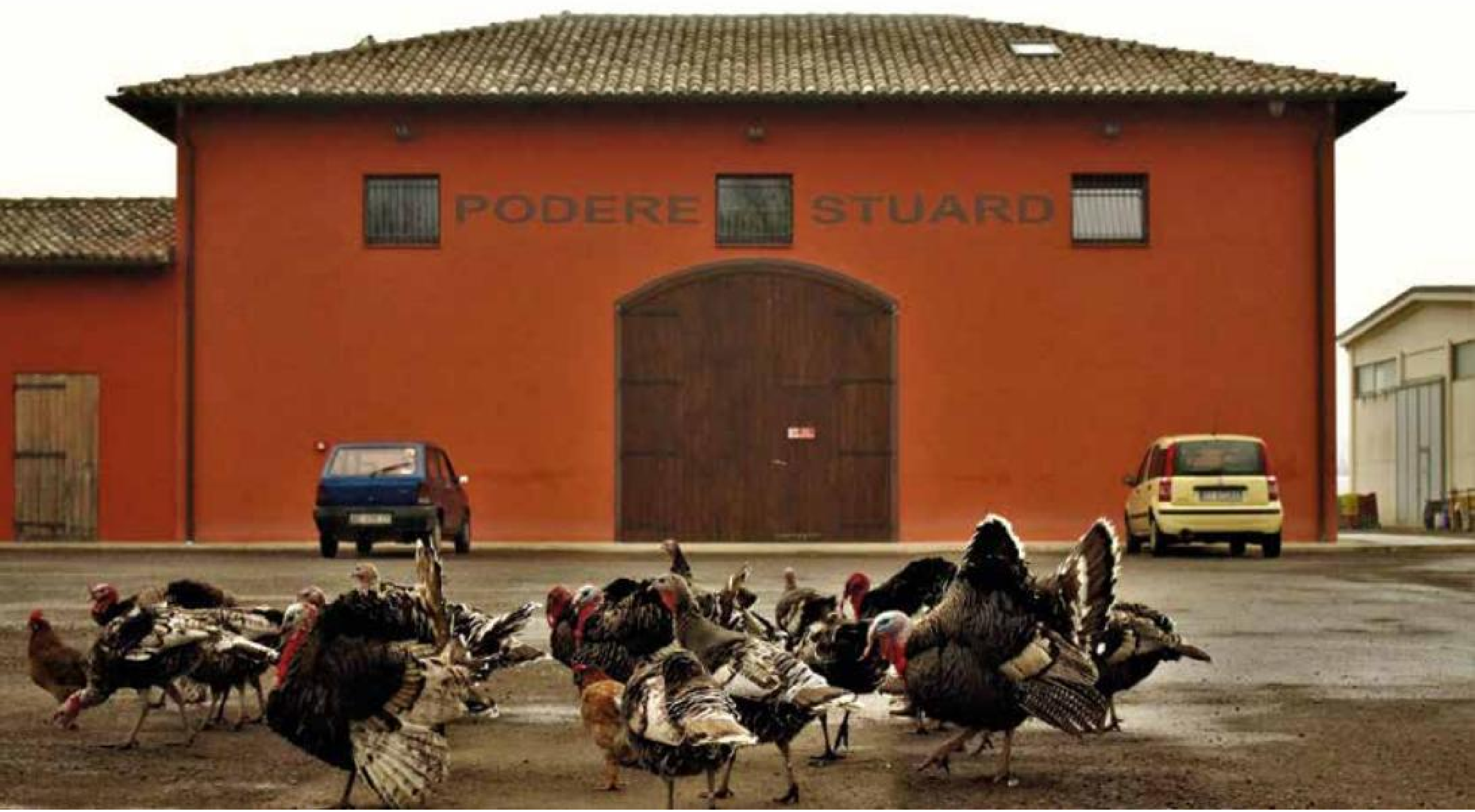


MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

Azienda agraria Stuard, il fiore all'occhiello della ricerca agroalimentare

a cura di Caterina Orlandi

La ricerca e la sperimentazione nel campo dell'agricoltura è il campo in cui opera Stuard, azienda agraria specializzata in produzioni biologiche, recupero e tutela della biodiversità agricola, l'agricoltura sostenibile e molti altri campi di applicazione.
Una vera e propria eccellenza nazionale, che merita di essere valorizzata e conosciuta.







"L'Azienda Agraria Sperimentale Stuard opera dal 1983 nel campo della sperimentazione agraria dapprima come azienda speciale della Provincia di Parma e, a partire dal 2013, come società consortile sotto il controllo della Fondazione Antonio Bizzozero. Le attività dell'Azienda sono condotte su un fondo del Demanio dello Stato di circa 10 ettari (Podere Stuard) concesso in uso gratuito e perpetuo all'Amministrazione Provinciale per attività di sperimentazione e didattica in campo agrario (1928 e successivi) nel rispetto di un lascito ducale di Maria Luigia d'Austria risalente al 1855. In conformità con i vincoli d'uso del fondo e con il proprio mandato statutario, l'Azienda Stuard ha sviluppato nel corso del tempo una crescente mole di progetti di ricerca e sperimentazione, di servizi di divulgazione e di assistenza tecnica divenendo elemento costituivo del sistema della sperimentazione agraria regionale e punto di riferimento per il settore agricolo provinciale e non. Al momento attuale l'azienda svolge le sue attività sul fondo e gli immobili agricoli del Demanio dello Stato in dotazione e alcuni terreni in affitto, per una superficie coltivata complessiva di 17,67 ha, di cui 8,56 ha certificati biologici dal 1997 e 1 ha in conversione.

LA SPERIMENTAZIONE

L'attività sperimentale, inizialmente concentrata quasi esclusivamente sul miglioramento delle tecniche di campo per aumentare le rese e razionalizzare l'impiego di fertilizzanti, antiparassitari e diserbanti, si è poi allargata ad altri settori, rivolti anche ad aziende più innovative e/o ai consumatori o comunque ad un pubblico non strettamente tecnico agricolo, quali le produzioni biologiche, il recupero e la tutela della biodiversità agricola, l'agricoltura sostenibile, l'agro-meteorologia e le agro-energie.
La sperimentazione viene realizzata sia sui terreni aziendali (biologici e convenzionali) sia presso aziende agricole esterne, a seconda di quanto richiesto dai committenti dei progetti, pubblici (Regione, Università, Ministero, Comunità europea) o privati (Ditte sementiere o di agrofarmaci, Industrie di trasformazione)

LA PRODUZIONE AGRICOLA

Le superfici non impegnate per l'attività sperimentale sono destinate alla normale produzione agricola, sia integrata che biologica; si tratta per lo più di colture estensive (frumento duro, sorgo e foraggere in convenzionale, frumento tenero e duro e pisello proteico in biologico), orticole da industria (pomodoro da industria in biologico e in convenzionale soprattutto) e da mercato fresco. Tutte le orticole da mercato fresco sono coltivate con tecniche di produzione biologica, anche quelle degli appezzamenti non ancora certificati.
Una parte importante della produzione agricola è costituita dal peperoncino piccante: una coltura certamente non locale, ma che la Stuard ha sviluppato fin dagli anni '90, promuovendone già da allora l'uso anche a scopo ornamentale e creandone molte nuove varietà più o meno piccanti, tutte coloratissime.

IL RECUPERO DELLA BIODIVERSITÀ E LE VARIETÀ ANTICHE

L'azienda agraria Stuard lavora per mantenere la biodiversità agricola ed ha come mission aziendale il recupero e lo sviluppo di nuove varietà di piante, destinate alla trasformazione e all'alimentazione. I cambiamenti climatici, sociali ed economici hanno messo a repentaglio queste antiche varietà ma grazie ad un attento lavoro di recupero, cominciato ormai più di vent'anni fa, è possibile ritrovare ora un'ampia varietà di cereali e ortaggi. Attualmente il catalogo consta di circa 120 varietà differenti.

L'attività di recupero e conservazione in campi catalogo si è poi allargata alle orticole (pomodoro, zucca, melone, fagiolo, anguria da mostarda) e, in ultimo, anche alle specie avicole: dal 2007 l'azienda Stuard è diventata un centro di riproduzione autorizzato di alcuni avicoli autoctoni (Polli Modenese e Romagnolo e Tacchino di Parma e Piacenza), che vengono distribuiti ad agricoltori e privati su prenotazione. Sulle vecchie varietà locali di frumento e di pomodoro sono state impostate diverse attività sperimentali per valutarne le caratteristiche agronomiche (le rese, la sensibilità alle malattie e, nei frumenti, alla produzione di micotossine), nutrizionali e di trasformazione in collaborazione con mulini, panifici e un'industria del pomodoro. Sono state avviate dunque anche piccole filiere, alcune che vedono la partecipazione diretta della Stuard e altre che invece proseguono in maniera autonoma.

Una parte fondamentale dell'azione di recupero è costituita proprio dalla coltivazione in campo di tutte le varietà in catalogo, che permette sia agli agricoltori che al pubblico non tecnico (adulto e non) di vedere di persona queste varietà e non solo "sulla carta". Altro punto non secondario per la conoscenza e la valorizzazione di questi materiali storici è la diffusione dei materiali di propagazione: le tre serre in vetro aziendali vengono utilizzate per lo più per la produzione di piantine da orto, soprattutto vecchie varietà di pomodoro (in collezione ne sono presenti oltre un centinaio di varietà) e di peperoncino piccante, la cui coltivazione è ormai una tradizione per l'Azienda.



LA DIVULGAZIONE E LA DIDATTICA

L'attività aziendale si è da molti anni connotata anche per quanto concerne la divulgazione delle tecniche agricole più aggiornate, dei prodotti del territorio e dell'educazione alimentare non solo nei confronti dei tecnici ma anche dei consumatori, aderendo fin dall'inizio alle iniziative regionali "Fattorie Aperte" e "Giornata dell'Educazione Alimentare", organizzando incontri fra produttori locali e consumatori ed eventi legati alle produzioni aziendali e del territorio (Tomaca Fest, Fiera del Peperoncino, Melonarie, Pom e per, serate a tema) e ospitando studenti per stages e tirocini. Dal 2012 l'azienda è qualificata anche come Fattoria Didattica, con un'ampia offerta formativa (una ventina di percorsi didattici).

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E IL PUNTO VENDITA AZIENDALE

L'apertura del punto vendita aziendale ha rappresentato la naturale conclusione di queste attività. Nella vecchia stalla riadattata vengono offerti i prodotti freschi e trasformati sia aziendali che di altri piccoli produttori del territorio. Fra i prodotti realizzati dall'azienda Stuard risaltano soprattutto la farine Bio di grani antichi e la Passata di Pomodoro Riccio di Parma. I frumenti utilizzati per la realizzazione delle farine a marchio aziendale, Terminillo e Autonomia B e Gentilrosso, sono tipici dell'Appennino parmense, e dunque particolarmente resistenti al freddo e alle malattie, sono risultati i migliori nei panel test del pane fatto con la loro farina. Il Pomodoro Riccio di Parma, antica varietà recuperata, è invece profondamente legato agli albori dell'industria di trasformazione del pomodoro, che ha avuto le sue origini agli inizi del secolo scorso a Parma in contemporanea con il napoletano: fino alla fine degli anni '30 era infatti la varietà di pomodoro più coltivata in tutta la pianura padana. Oggi, grazie all'impegno dell'Azienda Stuard, questi prodotti sono disponibili sul mercato e con ottimo riscontro da parte del consumatore e del settore HO.RE.CA. Le farine di grani antichi realizzate dall'azienda si sono rivelate ottime per la preparazione di pane, pasta e dolci con lavorazioni casalinghe e tradizionali riuscendo ad ottenere prodotti leggeri, digeribili e dal sapore caratteristico. La Passata di Pomodoro Riccio di Parma ormai è un fiore all'occhiello dell'Azienda Stuard che la produce con metodi artigianali per esaltarne le caratteristiche peculiari fra cui la naturale dolcezza e corposità del prodotto finito.

IN FOTO
La vecchia stalla riadattata a punto vendita aziendale

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Gestisce la temperatura

Calore omogeneo e costante. Sempre.

Capace di tenere il calore grazie al mattone refrattario, lo rilascia gradualmente senza variazioni nel tempo, garantendo gli stessi risultati dalla prima all'ultima infornata.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

Sanfelici Franco, le migliori proposte per la pizza e non solo

Sanfelici Franco Srl

Sede operativa e Showroom
Strada Tadesa 2/A, 46040
San Fermo di Piubega (MN)
Tel 0376 655737
Fax 0376 655014

www.sanfelici.it

L'azienda Sanfelici di Piubega (MN) offre prodotti di alta qualità per la pizza e la ristorazione professionale. Qualità, passione e attenzione al cliente sono le parole d'ordine di Sanfelici, azienda fondata da Sanfelici Franco e che da più di quarant'anni serve i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione. Per la pizzeria e per i pizzaioli, Sanfelici offre un'ampia gamma di prodotti alimentari come farine, salumi e mozzarelle, quest'ultime un vero e proprio must, per chi vuole offrire una pizza di ingredienti di altissima qualità. Le bufale, le burrate e le mozzarelle si prestano a tante ricette: dalla tradizionale Mozzarella di Bufala Campana DOP, ideale per una ricetta di mare con una tartare di salmone e gambero rosso, guarnita da un mix di petali e decorazioni alimentari, fiori e listarelle di peperoncino ed olio EVO Sanfelici.
O ancora la Burrata campana, con tartare di gambero rosso e salmone, olive taggiasche, spezie, decorazioni alimentari e fiori edibili, Olio Evo Sanfelici.
E per finire una appetitosa Pizza Gourmet, con mozzarella ai fermenti lattici e pomodori pelati "Sanfelici", olive taggiasche e filetti di acciughe del mar cantabrico in Olivo d'Oliva Sanfelici, con al centro una mozzarella di bufala campana.





Le aziende informano:

Molecola, la prima cola interamente realizzata con ingredienti italiani, celebra il Made in Italy e guarda al mercato internazionale

Molecola

via Artigianelli 71/7
10098 Rivoli (TO)

www.bevimolecola.it

Lo scorso 13 marzo a Fico Eataly World Presentate a FICO Eataly World la nuova bottiglia in vetro destinata al canale Horeca e la nuova Molecola Bio & Fair Trade.
Dalla prima lattina alla bottiglia in vetro, dalla grande distribuzione al mondo dell'Horeca. Molecola, la prima cola interamente italiana, compie un nuovo e significativo passo avanti: ha infatti avuto luogo a Bologna presso FICO Eataly World l'evento riservato alla stampa dal titolo Molecola: dal sogno alla realizzazione di una cola italiana, nel corso del quale sono stati presentati la nuova bottiglia in vetro "90.60.90" - L'incontro, presentato da Gianluca e Nicola Vitello di Radio Deejay, ha visto tra i relatori Francesco Bianco, Fondatore e Partner Molecola, Marco Gallo e tra i numerosi invitati Antonio Biella, Direttore Generale San Bernardo.



Il progetto Molecola

Ispirata ad un'antica ricetta piemontese di fine Ottocento Molecola nasce all'inizio del 2013 per soddisfare l'esigenza del mercato italiano di avere un prodotto che fosse massima espressione del Made in Italy, realizzato con ingredienti nazionali e preparato con saperi codificati della nostra tradizione.
La Nuova Molecola Bio & Fair Trade.
Accanto alla nuova bottiglia in vetro, Molecola lancia inoltre sul mercato la versione Bio & Fair Trade: insieme al consorzio Altromercato, principale realtà di Commercio Equo e Solidale in Italia, è stato infatti creato un prodotto realizzato con ingredienti selezionati, provenienti esclusivamente
da coltivazioni biologiche e produzioni fairtrade, come lo zucchero di canna, che va a sostituire lo zucchero bianco della barbabietola, ed il guaranà, che prende il posto della caffeina.

Forni Pavesi Rimini

La buona pizza cotta in forni a legna nel rispetto della tradizione e con un'attenzione alle nuove tendenze in tema alimentare

Il forno Nomade per pizze gluten free e vegan



Forni Pavesi Rimini
di Pavesi Eros

Via F. Sapori, 30
47923 Corpolo' (Rn)
Tel +39 0541/750559
Fax +39 0541/750837
E-mail: info@fornipavesirimini.it

www.fornipavesirimini.it

Oltre 40 anni di esperienza e professionalità nella produzione artigianale e personalizzata di forni a legna al servizio di pizzerie e pizzaioli che intendono offrire pizze nel pieno rispetto della tradizione.
Tutti i modelli di Forni Pavesi Rimini sono costruiti artigianalmente utilizzando speciali mattoni refrattari compatti ad alto contenuto di allumina. Le particolari dimensioni di questi mattoni, dello spessore di 120 mm circa, permettono di realizzare forni su misura perfettamente rispondenti alle esigenze dei singoli utilizzatori.
Sempre attenti alle esigenze dei ristoratori e alle nuove tendenze in tema alimentare, Forni Pavesi Rimini ha ideato e realizzato il modello Nomade, un forno in mattoni refrattari per produzioni culinarie speciali quali pizze senza glutine e per vegani.

Realizzato con refrattari speciali e di nuova generazione, il Forno Nomade offre un altissimo rendimento termico, stabilità di temperatura e ridotti costi di gestione.
Le dimensioni contenute, il 50% in meno di spazio occupato rispetto a forni simili realizzati con materiali tradizionali, e il peso ridotto, facilitano l'installazione e la movimentazione del modello Nomade di Forni Pavesi Rimini.



In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.







www.molinonaldoni.it

LA BIRRA



Pizza e birra,

due alimenti per un connubio perfetto

di Alfonso Del Forno

Pizza e birra. Questi due termini sono talmente uniti tra loro nel linguaggio corrente che è quasi un mantra inconscio che accompagna le serate spensierate delle calde giornate estive (e non solo). Ma quali sono le origini di questo abbinamento dato quasi sempre per scontato? Alcune fonti fanno risalire l'utilizzo della birra in accompagnamento alla pizza agli antichi egizi e, da quella data in poi, vengono tirati in ballo diversi momenti storici in cui fa capolino un piatto che ha similitudini con la pizza stessa. Se vogliamo essere coerenti con la pietanza in questione, dovremmo partire dalla definizione di pizza così come oggi la concepiamo. Nonostante i tanti tentativi di attribuzione di nascita, la pizza vede le sue origini a Napoli verso la metà del Settecento ed è preparata esclusivamente nella città partenopea (e zone limitrofe) fino alla Seconda Guerra Mondiale. Solo nell'immediato dopo guerra, con l'emigrazione verso il nord del Paese d'intere famiglie di Napoli e di alcune zone del salernitano (Tramonti), abbiamo la diffusione sul territorio nazionale della Pizza Napoletana, puntualizzando che di questa è giusto parlare come punto di riferimento.

Le pizze sono ormai dei piatti veri e propri, territorio di una nuova generazione di pizzaioli che utilizzano il disco di pasta per dare spazio alla creatività e all'utilizzo di ingredienti sempre diversi tra loro, quasi in competizione con gli chef della ristorazione classica.

Di fronte a questo tipo di tendenza, le motivazioni che spingono l'abbinamento delle pizze alle birre sono le più valide, grazie all'ampio ventaglio di aromi e gusti delle attuali produzioni artigianali.

Le regole

Però bisogna fare una premessa prima di dettare delle "regole" di abbinamento. Ogni tipo d'indicazione o suggerimento può avere solo un carattere generico, perché è necessario tener conto della singolare capacità percettiva dell'essere umano, senza dimenticare il vissuto di ognuno di noi rispetto alla ricerca della piacevolezza nell'abbinare il cibo alle bevande. Di certo dobbiamo seguire una regola di cui non possiamo fare a meno: 1+1=3! Sì, dobbiamo trasgredire la matematica affinché l'abbinamento sia perfetto e dobbiamo far sì che il risultato dell'abbinamento sia capace di esaltare al meglio la pietanza e la bevanda, per dar vita ad una esperienza che rappresenti il giusto matrimonio tra ciò che si mangia e ciò che si beve.

Le caratteristiche

Detto ciò, nel nostro caso possiamo partire dal riconoscimento delle proprietà organolettiche della pizza, studiando le caratteristiche degli ingredienti che compongono la farcitura e dalle interazioni che avvengono tra loro, tenendo conto della variazione degli stessi dopo la cottura. Un'analisi corretta è quella del piatto finito, dove farcitura e disco dell'impasto concorrono alla definizione dei valori complessivi, con un peso maggiore dato dalla farcitura.
Le caratteristiche principali di cui tener conto sono la complessità aromatico-gustativa e la consistenza, due parametri che devo essere equiparabili a quelli della birra, intesi come intensità olfattiva e gustativa, senza dimenticare il corpo. Definito l'equilibrio tra le due portate, vanno analizzate le caratteristiche gustative della pizza, tenendo conto dei descrittori classici: dolce, salato, amaro, acido e umami, ricordandoci di non sottovalutare la presenza di spezie e grasso. Individuato il profilo organolettico della pizza, si studiano i descrittori prevalenti, per meglio definire la scelta della birra ideale, puntando su quelli che maggiormente caratterizzano il piatto. A questo punto la scelta della birra deve tener conto che il dolce può essere contrastato da acido e amaro (e viceversa), il salato è contrastato dal dolce, così come accade per la piccantezza. Il grasso trova la giusta contrapposizione nella frizzantezza e nell'acidità.
Se ci troviamo di fronte ad una pizza che è anche succulenta, abbiamo bisogno di qualcosa che pulisca nettamente la bocca, facendo ricorso a birre molto alcoliche e magari con una buona secchezza

.

Gli esempi

Veniamo alla prova pratica partendo dalla Margherita, caratterizzata da materie prime molto semplici: pomodoro, mozzarella, basilico e olio. Il pomodoro conferisce alla pizza una tendenza acida, bilanciata dalla tendenza dolce del fiordilatte. Nel caso di mozzarella di bufala abbiamo anche una leggera componente acida. Il basilico introduce invece una nota balsamica. La birra in abbinamento potrebbe essere una Weisse, realizzata con malto d'orzo e di frumento, dall'ingresso dolce e il finale leggermente acido, che insieme a una buona frizzantezza, riesce a pulire bene il palato e a bilanciare la tendenza dolce generale della Margherita.
Nonostante sembri più semplice, la Marinara è una pizza molto più caratterizzata rispetto alla Margherita. Pomodoro, origano, aglio e olio sono le materie prime con cui è realizzata. Il pomodoro contribuisce con la sua acidità ad esaltare l'aromaticità e speziatura di aglio e origano. La birra in abbinamento dovrebbe avere una tendenza dolce, per equilibrare le caratteristiche della pizza. Helles e Marzen sono una buona scelta, se ci orientiamo verso birre di bassa fermentazione. Per quelle di alta fermentazione potremmo optare per una Pale Ale di ispirazione inglese o una Blonde Ale di ispirazione belga.
Altra pizza classica è la Quattro Formaggi, che nella versione classica è realizzato con Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino ed Emmenthal. La combinazione di questi formaggi conferisce alla pizza grassezza, tendenza dolce e sapidità, senza dimenticarci dell'aromaticità del Gorgonzola. In abbinamento dobbiamo scegliere una birra che possa avere una base dolce, ma allo stesso tempo offrire una buona secchezza ed una buona quantità di alcool. La mia scelta ricade su una Triple, birra di ispirazione belga che ha proprio queste caratteristiche.
Gli esempi sopra riportati sono solo alcuni di quelli possibili e sono meglio approfonditi nell'ambito del progetto Birra in Tavola, reperibile sul sito *www.birraintavola.it*
Cheers!



PIZZA ORTOLANA E BIRRA MIDÒNA AMARCORD

INGREDIENTI

Pomodoro
Fiordilatte
Melanzane
Zucchine
Asparagi
Carciofini

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Golden Ale 6.5% vol
- Birra color oro carico, birra limpida e cristallina.
- Discreta l'intensità olfattiva. Al naso spazia da arborei sentori di tiglio a sentori di malto biscottato con percezioni speziate fresche. Note agrumate sono facilmente riconoscibili
- Al palato è piacevolmente frizzante, con corpo medio.
- In bocca le note erbacee diventano preminenti e le spezie si arricchiscono di note amare, leggermente pungenti, oltre allo zenzero, e ai piacevoli freschi aromi del luppolo.
- La persistenza retrolfattiva è discreta, molto fresca, dal finale piacevolmente secco.
- Sapiente il bilanciamento con il corpo, rotondo ed appagante, l'amaro moderato si equilibra saggiamente con il malto biscottato.

ABBINAMENTI

Pizze saporite, con friarielli, carciofi, radicchio o asparagi e verdure in generale. Ottima anche con formaggi grassi e di media stagionatura.



Lo Champagne

di Luciano Cescon

La natura del suolo, la tradizione locale, il savoir faire dell'uomo nel suo lavoro quotidiano ed una rigorosa e stretta regolamentazione legislativa concorrono a fare dello Champagne un vino eccezionale.
Il motto "il n'est Champagne (le vin) que de la Champagne (la région)" si addice a questa eccellenza ottenuta grazie a condizioni geologiche e climatiche che non si riscontrano in altre zone vinicole al Mondo.
I vigneti infatti sono coltivati in una fascia di Marna risalente all'era Mesozoica, dove il terreno assorbe l'umidità ed il substrato gessoso immagazzina e poi restituisce il calore del sole alla vite e le apporta tutti gli elementi minerali della quale ha bisogno contribuendo così a produrre una materia prima originale e, conseguentemente, un vino particolarmente raffinato.
La temperatura media annuale della regione viticola dello Champagne non supera i 10,5°C; è questo del resto il limite estremo al di sotto del quale l'uva difficilmente giunge a maturazione.
I filari delle viti sono bassi, ci sono circa 10.000 ceppi /ha, la potatura è corta (Cordon de Royat, Chablis e Guyot) e pertanto non si sprecano né calore, né tantomeno linfa vitale. Paradossalmente queste condizioni sono ideali per ottenere grappoli di qualità eccelsa e successivamente vini inimitabili.
Lo Champagne è un vino bianco al 99% , il restante 1% è rosé. Tale vino si ottiene da più di 2/3 di uva a bacca nera, dove c'è la predominanza del Pinot Nero (38,4%) che conferisce forza e generosità; dal Pinot Meunier (33%, sempre a bacca nera) che da vini più giovani e freschi; dallo Chardonnay (28,3%) che dona al vino finezza ed eleganza; ed infine un restante 0,3 % è dato da Pinot Grigio e da altri vitigni autoctoni quali Arbanne, Petit Meslier e Fromenteau.
L'uva raccolta - tassativamente a mano - viene " pressata " intera in grandi torchi, dove lo spessore dei grappoli non supera i 60 cm di altezza; si consideri che, in virtù di questa soffice pressatura si ottengono 2666 litri di mosto da 4000 Kg di uva, ossia 100 litri ogni 150 Kg di materia prima. Il mosto così ottenuto fermenta poi lentamente in modo tale da trasformare gli zuccheri in alcool e riposa nelle cantine fino alla primavera successiva dove si vanno a formare le "Cuvée", ossia l'assemblaggio armonioso ed equilibrato delle varie partite di vino provenienti da più parcelle e da diversi vitigni.



Ottenuto il taglio migliore - e questo sarà ideale per il futuro champagne - si procede, dopo aggiunta del " Liqueur de Tirage" (insieme di zuccheri, lieviti selezionati e coadiuvanti di fermentazione preventivamente disciolti nello stesso vino base), all'imbottigliamento del vino ed alla sua tappatura con il tappo corona al di sotto del quale c'è una " Bidule ", vale a dire un tappino di plastica che servirà a raccogliere i lieviti e le impurità a fine fermentazione. Nelle bottiglie avverrà la seconda fermentazione, molto più lenta e molto più lunga della prima, a temperatura costante, nelle cantine ricavate scavando lunghe gallerie sotterranee nel tufo. Qui lo champagne riposa sui propri lieviti da un minimo di 15 mesi a 4 e più anni a seconda della tipologia del prodotto che si vuole preparare, migliorandone la finezza della spuma all'atto della stappatura ed il bouquet, fino a quando si decide di commercializzarlo. Durante questa seconda fermentazione, che avviene in bottiglie coricate e poste in cataste, all'interno della bottiglia stessa si forma un leggero deposito che inevitabilmente bisogna eliminare. Collocate sulle classiche " Pupitres " (cavalletti fatti a forma di V rovesciato) dove inizialmente sono poste in maniera orizzontale, le bottiglie vengono " scosse " dai " Remueurs " che, con la loro abilità manuale, fanno sì che il deposito scivoli - giorno dopo giorno - per un periodo di qualche settimana, facendo arrivare la bottiglia in posizione verticale, fino alla bidule. Attualmente, per ovvi motivi economici, nelle grandi aziende si è automatizzata questa operazione, il Remuage, con l'ausilio di macchinari (Giropallets) che abbreviano di molto il tempo necessario per questa operazione, con conseguenti minori oneri finanziari.

Quando il vino dovrà essere preparato per la spedizione, è necessario procedere al " degorgement ", ossia all'espulsione del deposito che nel frattempo è stato congelato immettendo il collo della bottiglia in un liquido refrigerante a -25°C. Assieme al deposito si perderà anche una piccola frazione di vino; le bottiglie verranno pertanto colmate con la " liqueur d'expédition", che non è altro che vino bianco aggiunto di zucchero di canna in proporzioni variabili a seconda del livello di zuccheri che si desidera avere nello Champagne finale (Pas Dosé, Extra Brut, Brut...), tappate con il classico tappo di sughero racchiuso dalla gabbietta e poi etichettate. Da questo momento inizia, per paradosso, l'invecchiamento dello Champagne che potrà essere apprezzato in ogni occasione festeggiando avvenimenti o abbinandolo a molteplici specialità alimentari.

I vigneti coprono una superfice di 34.300 ettari divisi in quasi 276.000 parcelle e coltivati da 15.800 vignerons nelle seguenti zone: La Montagne de Reims (più a Nord) dove si coltivano i 3 vitigni maggiori e si ottengono ottimi vini a base di Pinot Nero; La Vallée de la Marne (più centrale) ed anche in questo caso si coltivano i tre vitigni; la Cote de Blanc (più a Sud), famosissima per gli inconfondibili Champagne ottenuti da Chardonnay e poi molto più a Sud, la Cote de Bar e la Cote de Sézanne. In questo ambito produttivo, dove 325 Villaggi compongono L'Appellation de Origine Controlée, ci sono solo 17 comuni che possono vantare la denominazione " Grand Cru" per una superfice complessiva di 4000 ettari e sono: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil sur Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours sur Marne, Verzenay e Verzy; qui l'uva, per accordo generale con il consorzio interprofessionale dei vignerons, costa 6 € al Kg e questo prezzo scende in percentuale se si tratta poi di Premier crus (44 comuni) fino al 90% del valore del Grand Cru e così via. Ogni anno il consorzio stabilisce il prezzo al quale tutti i produttori e le Maisons de Champagne devono fare riferimento.

Dom Pierre Pérignon Cellier (economo) della Abbazia Benedettina di Hautvillers posta sulla collina a Nord di Epernay sulla riva destra della Marne, é stato considerato come l'inventore dello Champagne. Tale definizione è errata in quanto già nel 1531 nell'Abbazia di Saint Hilare, a Sud di Tolosa, ben 107 anni prima della nascita di Dom Pérignon, si produceva uno spumante metodo classico, la Blanquette de Limoux. A Dom Pérignon deve essere tuttavia riconosciuto il merito di aver selezionato le uve, di aver scelto i terreni più adatti alla produzione, di aver affinato altresì le tecniche di assemblaggio delle varie cuvée e di chiusura dello Champagne (si pensi che con lui si iniziano a usare i primi tappi di sughero – fino ad allora si richiudevano le bottiglie con " zipoletti" di legno e stoffa.

Attualmente la produzione annuale si aggira sui 310 milioni di bottiglie (il 70% prodotte dalle grandi Maison) di cui il 55% circa è consumata in Francia; il restante 45% , venduto al mondo, comprende ai primi posti in ordine decrescente Inghilterra, Stati Uniti, Germania, Giappone e Belgio.

La Champagne si divide in due grosse realtà: Reims, città Gotica che è considerata la capitale commerciale dove tutte le più grandi maison hanno una sede ed Epernay (villaggio di 20.000 abitanti e oltre 100 km di gallerie) che è considerata la capitale produttiva.





Champagne Maxime Blin

Maxime Blin è un piccolo produttore (Recoltant manipolant com'è classificato), quarta generazione di una famiglia di vignerons, che lavora con molta passione i 12 ettari della sua azienda situata a Trigny nel cuore del massiccio di Saint-Thierrry, 10 Km a Nord Ovest di Reims.
I vigneti con i classici vitigni Champenois (25% Chardonnay, 50% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier) e un'età media superiore ai 20 anni, sono posizionati per la totalità della superfice (cosa molto rara in Champagne) nel villaggio di Trigny.

L'esposizione delle viti Est / Sud-Est permette una perfetta maturazione dell'uva ottenendo poi una migliore qualità alla raccolta. Dopo la vendemmia i grappoli dell'uva arrivano in cantina e vengono pressati nei classici torchi Champenois ottenendo un mosto di qualità eccezionale che poi fermenta in serbatoi di acciaio termo condizionati.
La primavera successiva alla vendemmia si procede all'assemblaggio dei vini ottenuti per formare le varie cuvée che poi verranno imbottigliate per la presa di spuma.

DEGUSTAZIONE



Carte Blanche

Assemblaggio: 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero con 60% di vino d'annata e 40% di vino di riserva e sosta di almeno 24 mesi sui lieviti. Vino dal colore giallo intenso con perlage fine, dal profumo tipico di mela e dagli aromi fruttati; fresco, rotondo ed armonico. Ideale come aperitivo e amico per tutte le occasioni, accompagna a meraviglia le carni bianche.

Rosé

100% Pinot Nero con aggiunta al momento del tiraggio di vino rosso Pinot Nero. Ha un bel colore rosa salmone con un perlage molto fine e persistente; all'olfatto si riscontrano note di frutta rossa (ribes e ciliegia) con una affascinante e persistente ampiezza gustativa. Ottimo come aperitivo ed ideale con le carni bianche e con i dessert alla frutta o al cioccolato.

Cuvée l'Onirique

Assemblaggio: 90% Pinot Nero e 10% Chardonnay – Extra Brut. Questo Champagne ha un bel colore giallo dorato ed un perlage molto fine e persistente; all'olfatto sviluppa affascinanti aromi di frutta fresca e di fiori appena recisi, al palato oltre ad una bella armonia manifesta sapori ampi, corposi e fruttati. Ideale per aperitivo, trova un ottimo abbinamento con il pesce.

Grande Tradition

Assemblaggio: 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir con minimo 3 anni di maturazione sui lieviti. Presenta un colore giallo dorato ed un fine perlage che colpisce immediatamente; all'olfatto si sprigionano note di frutta secca, mela cotogna, miele, biancospino e tiglio. All'esame gustativo manifesta aromi potenti che si succedono a sapori ampi e corposi svelando un vino armonico ed equilibrato che allieterà l'aperitivo con gli amici ma anche le cene gourmet a base di pesce.

Millésime 2000

Ottenuto esclusivamente con uve di Pinot Nero con il solo assemblaggio della prima spremitura rispecchia il carattere e la tipicità del terroir di origine oltre alla ricchezza e personalità di una grande annata. Presenta un bel colore giallo dorato, un profumo di frutta secca e note di pasticceria, in bocca è seducente per la finezza della sua struttura e la delicata freschezza ove sprigiona aromi di miele e di pane tostato. Maturato per più di sette anni sui lieviti sarà l'ospite perfetto durante un aperitivo d'eccezione, ottimo l'abbinamento con carni rosse ed il foie gras.

Nella giornata di chiusura del Merano Wine Festival 2017, martedì 14 novembre, lo Champagne di Maxime Blin era abbinato alle specialità dello show cooking proposto dallo chef stellato Italo Basso.

La Stalla dei Frati... e dei gourmet



di Virgilio Pronzati

Santa Margherita Ligure, Santa per chi vive nel Golfo del Tigullio, è da sempre un'ambita meta di esigenti turisti. Santa, oltre al clima ideale, spiagge dorate e il suggestivo entroterra, vanta l'incantevole Paraggi. In un recente passato, questa solare cittadina aveva una flotta di pescherecci tra le maggiori d'Italia. Una risorsa che ha qualificato la ristorazione di tutto il Tigullio e non solo. I gamberi rossi di Santa non hanno rivali.

Dall'entroterra poco ma ottimo extravergine d'oliva, panorama mozzafiato e un locale colmo di golosità: La Stalla dei Frati, creato nel 1978 da Cesare e Luciana Frati e oggi gestito dalla figlia Lavinia. Tutto questo si trova nella collinare frazione Nozarego, situata a un paio di chilometri dal centro città. Arrivarci è semplice. Partendo dalla piazza del Municipio, prendere la strada in salita posta alla sua sinistra con l'indicazione Nozarego, superare alcune curve e, dopo pochi minuti, percorrendo il bivio che si trova sulla destra, si raggiunge un parcheggio riservato. Attigua, un'antica casa in stile genovese immersa nel verde.

All'interno due sale, una grande e una più piccola detta del Capitano, che complessivamente possono accogliere circa un'ottantina di ospiti. Mentre all'esterno, affacciata sul Golfo Tigullio, la grande e panoramica veranda che può ospitare altri sessantacinque clienti. Mangiarvi d'estate e non solo, è un piacere irrinunciabile. Quello che colpisce varcandone la soglia, sono l'accoglienza della signora Lavinia, patronne del locale, e quella che emana l'ambiente, facendo rivivere l'atmosfera di un gradito invito a casa di amici. Complice, la sobria e romantica eleganza dell'arredamento.



Dalla cucina, una sequenza di piatti di molta saporosità e armonia, realizzati e presentati al meglio dal bravo chef Alex Lefteris. **Tra gli antipasti:** Il polpo e le seppie croccanti su crema di patate e insalatina di germogli; La sinfonia di aragostelle tiepida alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini e basilico di Prà; La tartare di tonno pinna gialla con insalatina di carciofi al condimento di frutti della passione; Il carpaccio di Angus con valeriana e Parmigiano stagionato 24 mesi. **Passando ai primi:** La tradizionale pasta col pesto; Il risotto Vialone nano veronese con asparagi d'Albenga e scampi; I tagliolini di ragù di triglia profumato al limone e timo selvatico.

I secondi piatti con: Il pescato del giorno in bella vista con pinoli, olive taggiasche e patate al forno alle erbe del promontorio (se col morone, da solo vale il viaggio); Gli scampi e i gamberi alla moda di Lavinia; Il filetto di ombrina su crema di ceci con contorni dello chef; Il fritto di pescato con le verdure croccanti; Il filetto di Fassona piemontese al vino rosso con patate novelle profumate al rosmarino. **Dulcis in fundo:** Il tronchetto di cioccolato 70% con i canditi dei Frati; Il semifreddo alla nocciola pralinato al cioccolato fondente con croccante di pinoli tostati; Il carpaccio di ananas con salsa alla Cesare Frati.
Per chi ama i formaggi: la selezione con le composte di Lavinia.

Valide proposte dalla cantina, presentate nell'apposta carta. Oltre duecentocinquanta etichette tra nazionali ed estere, dove oltre a spiccare i vini più blasonati, ce ne sono anche di sicura ricerca. Discreta la lista dei distillati. Infine parlando del conto, il costo di una buona cena con un valido Riviera ligure di ponente Vermentino dell'Azienda Il Cascin, si aggira sui 125 euro. Un prezzo che può sembrare elevato ma senz'altro giusto, per la qualità delle basi, la perfetta realizzazione e la curata presentazione. A differenza di altri locali, qui il panorama è gratuito.

Margherita Ligure
Via G. Pino 27, Frazione Nozarego
Tel. +39 0185 289447 - Fax + 39 0185 291438

www.ristorantelastalladeifrati.com
email: *lavinia@ristorantelastalladeifrati.it*



Il regale Cappon magro

di Virgilio Pronzati 

Su questo piatto tipico della cucina genovese, unico nel suo genere nel quadro gastronomico nazionale, si è scritto a lungo e spesso anche in modo sbagliato. Quello che troneggia invitante nelle vetrine dei negozi di gastronomia, non rappresenta nemmeno lontanamente l'antico piatto. La sua origine risale al Cinquecento, e si chiamava **"biscotto condito"**, ossia delle fette di pane biscottate inumidite con acqua e aceto, su cui a strati, si ponevano pesci e ortaggi lessi alternati a della salsa verde. Il tutto poi decorato con una crema al burro, pistacchi e olive. Questo piatto era nato in casa di nobili ed abbienti, creati dagli abili cuochi al loro servizio, nel periodo della quaresima. Infatti, secondo le allora severe norme ecclesiastiche, invece del grasso cappone lesso sul desco degli atei golosi, era preferibile un piatto altrettanto buono ma preparato con pesci e ortaggi.

La versione poco accreditata, sostiene che il nome gli derivi dal pesce cappone. Una sorta di simile ma più semplice e meno elaborato è l'antica **"capponadda"**: un veloce piatto freddo, fatto dal cuoco di bordo, quando per il rollio della nave non si poteva mettere pentole e tegami sul fuoco. Nella sua composizione c'erano fettine di ***mosciamme*** (filetto di delfino essiccato, oggi di tonno), ortaggi, olio d'oliva, aceto e sale. Con lo stesso nome e similare, era fatto anche in Sicilia e Sardegna.
Il cappon magro era un cono fatto con strati alternati di pesci ed ortaggi, legati con della salsa verde e posto su delle gallette da marinaio bagnate d'acqua e aceto [1].

Più tardi, in un passato recente, era guarnito con scampi e gamberi [2].
Quello che fa bella mostra in vetrina, spesso è tenuto insieme dalla gelatina (sic!). Per dargli una forma conica, bisogna usare un piano tondo di legno con al centro un'asta, simile alla torta nuziale francese. Oggi diversi ristoranti genovesi e non, lo presentano in diverse versioni, o già impiattato, assemblando al momento i diversi componenti cotti separatamente.
A Genova, da circa un secolo, fa parte dei menues per le festività di fine anno. Ecco per otto persone, la ricetta più curiosa e golosa, tratta dal libro **"Cucina di strettissimo magro"**, redatto nel 1880, da padre Gaspare Dellepiane dei frati Minimi di San Francesco da Paola.

Dosi e ingredienti: 8 fette di pane biscottato; 1500 gr di pesce cappone; 400 gr di gamberetti; 400 gr di scampi; 1 aragosta; 16 ostriche; 50 gr di mosciamme; 4 acciughe diliscate e dissalate; 250 gr di patate; 250 gr di fagiolini; 1 piccolo cavolfiore; 2 barbabietole; 8 carciofi; 24 olive grosse; 1 gambo di sedano; 180 gr di funghetti sott'olio; 6 uova sode; 2 carote; 1 radice di scorzonera; 3 spicchi d'aglio; olio extravergine d'oliva ligure; aceto di vino bianco; succo di limone; sale e pepe. Per la salsa: 1 mazzetto di prezzemolo; 50 gr di pinoli; 20 gr di capperi; 2 acciughe salate; la mollica di 2 panini bagnata nell'acqua e aceto; 2 uova sode; la polpa di 8 olive verdi; un poco di sale grosso; 6 cl di olio extravergine d'oliva; 2 cl d'aceto.



Preparazione: lessare il pesce e l'aragosta, sbollentare i gamberi e gli scampi. Diliscare il pesce, toglierci la testa, la coda, la pelle e tagliarlo a pezzi. Sgusciare l'aragosta, i gamberi e gli scampi; tagliare a rondelle l'aragosta e gli scampi e condirle con olio, limone e sale. Lavare, lessare e tagliare a pezzetti gli ortaggi, e condirli con l'olio, un poco d'aceto, pepe e sale. Pestare nel mortaio col sale, 1 spicchio d'aglio, i pinoli, i capperi, le acciughe, le olive e il prezzemolo. Passare al setaccio solo i tuorli e la mollica di pane, e porre nel mortaio. Diluire, mescolando, con l'olio e poco aceto. Fregare con l'aglio le fette di pane biscotto, porle su un grande piatto di portata e inumidirle con acqua e aceto. Disporvi sopra il mosciamme e a strati, il pesce, le verdure, 3 uova affettate, (tranne una carota tagliata a fette), cospargere ogni strato di salsa verde, e continuare così sino ad esaurire gli ingredienti. Spalmare uniformemente la salsa verde sul cono e decorarne la superficie partendo dal basso, con rondelle di carota e d'aragosta, uova a fette, funghetti, filetti d'acciuga e olive, gamberetti posti sulla sommità del cappon magro e le ostriche aperte sul bordo per cornice. Sposare questo composito e prelibato piatto ad uno spumante classico Talento brut, servito a 7°c in slanciate flutes.



1. Spesso e volentieri, l'uso dell'aceto serviva per mascherare la mancanza di freschezza del pesce. Nel Medioevo, negli ospedali, con l'aceto si disinfettava ogni sorta di ferita.

2. Se in un passato recente c'erano dei gamberi, certamente non erano di Santa Margherita Ligure. Il primo gambero fu pescato a Santa nel 1956. L'affermazione è di Paccagnella, già comandante della flotta di pescherecci appunto di Santa margherita Ligure. Fatto curioso, due nefaste coincidenze. In Liguria coincise con l'inverno più freddo degli ultimi 70 anni. In Europa, le truppe sovietiche invasero l'Ungheria.

La proposta per il Campionato Mondiale della pizza:

Pizza con Parmigiano Reggiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena

INGREDIENTI

500 gr di farina tipo 0

25 gr di lievito di birra fresco o 15 gr di lievito secco

4 cucchiai di olio evo

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di zucchero

circa 300 gr di acqua

60 g di Prosciutto di Parma

50 g di Parmigiano Reggiano

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito e lo zucchero in poca acqua tiepida, lasciar riposare circa 10 minuti a temperatura ambiente.
Preparare l'impasto versando la farina a fontana e aggiungendo al centro il lievito e l'olio. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti con le mani aggiungendo acqua poco alla volta fino ad ottenere una palla elastica e non appiccicosa. Unire anche il sale. A questo punto porre la palla in un recipiente unto di olio e far riposare per almeno 2 ore o fino al raddoppio del volume. Dividere l'impasto in 4 parti e stendere la pasta con le mani dando la forma preferita. Condire con il pomodoro e cuocere in forno a 230° fino a doratura. Una volta fuori dal forno, condire con le fette di Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano a lamelle e alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.



La proposta di

Pizza e Pasta Italiana:

Pizza con Baccalà e olive taggiasche

In previsione del Campionato Mondiale della Pizza, la redazione di Pizza e Pasta Italiana propone una pizza che unisce sapori di terra e di mare, realizzata dalla Scuola Italiana Pizzaioli con prodotti di altissima qualità provenienti dal territorio pugliese.



PER L'IMPASTO

la proposta è una pizza in pala realizzata con farine biologiche.

PER LA FARCITURA

Carpaccio di Baccalà

Olive Taggiasche

Mozzarella fior di latte

Finocchietto







Verso il Campionato Mondiale della Pizza

A cura della redazione

Il Campionato Mondiale della Pizza 2018 apre ufficialmente I battenti a Parma, dal 9 al 11 aprile e il programma della manifestazione prevede per le giornate di lunedì e martedì le competizioni di cottura e di free style e per il mercoledì le ultime competizioni di Pizza a Due, il Trofeo Heinz Beck – I Primi Piatti in Pizzeria e le ultime gare di abilità. Questo il programma delle gare.

LUNEDÌ 9 E MARTEDÌ 10 APRILE

DALLE ORE 9.00 – Apertura della Segreteria di Gara presso il Palacassa della fiera di Parma e successivamente **DALLE ORE 10.00** in poi. inizio di tutte le competizioni delle gare di cottura (Pizza Classica, Pizza Napoletana STG, Pizza in Pala, Pizza in Teglia, Pizza Senza Glutine, Pizza a Due, Trofeo Heinz Beck. . .I Primi Piatti in Pizzeria).

DALLE ORE 17.00 IN POI – Selezioni delle gare di Free Style individuale

MERCOLEDÌ 11 APRILE

DALLE ORE 9.00 apertura della Segreteria presso il Palacassa della fiera di Parma.

DALLE ORE 10.00 al via con le gare di " Pizza più Larga" "Pizzaiolo Più Veloce", finale dello Stile Libero Individuale, proseguimento della competizione di "Pizza a Due" e finale del Trofeo "Heinz Beck – I Primi Piatti in Pizzeria".

DALLE ORE 19.30 " Gran Galà della Pizza" e premiazioni della manifestazione.







Gli Workshop della Scuola Italiana Pizzaioli

Novità di quest'anno gli Workshop organizzati da Scuola Italiana Pizzaioli, che festeggia con l'occasione 30 anni di attività. L'invito, esteso a tutti i partecipanti del Campionato Mondiale della Pizza, è gratuito, previa prenotazione. A partire da lunedì 9 marzo, un ciclo di sessione dedicato al lievito madre e ai pre – fermenti, curato dal panificatore Ezio Marinato, già Campione Europeo e Campione Mondiale dei panificatori, docente presso la prestigiosa Scuola di Cucina Internazionale Alma. Martedì 10 I lavori cominceranno con un focus dedicato al mercato del food a domicilio nell'era digitale, a tenere banco Marcello Marazzi, National Sales director di Just Eat. A seguire l'intervento di Marisa Cammarano, biologa, nutrizionista e collaboratrice della rivista Pizza e Pasta Italiana, che affronterà il mondo degli olii e le loro caratterstiche. Un altro interessante appuntamento sarà quello offerto da Giovanni Zezza, Head of Marketing Italy di Deliveroo " L'opportunità di Business offerte dal Food Delivery". E per chiudere in bellezza la giornata, appuntamento con il Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano che dalle 17 alle 18 inviterà I presenti a partecipare all'incontro "Io Scelgo Parmigiano Reggiano", dedicato a questa eccellenza alimentare, sempre più apprezzata da chef e pizzaioli.

Il terzo giorno del Campionato Mondiale della Pizza interverrà Davide Bottini, Bar Manager del Brewdog Bar di Bologna, relatore di Union Birrai e formatore di Ales & Co. con l'approfondimento " Due Prodotti, un lievito: Pizza & Birra", dalle ore 11.00.

Dalle 13 alle 14 invece un approfondimento dedicato al mondo glutenfree " Con o senza glutine. La differenza non si sente!", con Barbara Franchi di AIC Emilia Romagna Onlus.



— Dalle 15.00 alle 16.00

Evento Speciale presso l'area del Trofeo Heinz Beck - *i Primi Piatti in Pizzeria.*

"La Pizza secondo Heinz Beck"



di Giampiero Rorato

Pizza, Riso & Polenta

Il Cinquecento è un secolo di forti cambiamenti nell'alimentazione degli italiani



17

Il Cinquecento, come abbiamo già visto nei mesi scorsi, è un secolo molto importante per la nostra storia e per la storia dell'alimentazione e della gastronomia italiana ed europea e merita soffermarsi ancora un po'. Fino ad allora la pizza era abbastanza diffusa anche se non si trattava della preparazione che conosciamo e gustiamo oggi in pizzeria, poichè somigliava di più, come abbiamo già precisato, a una focaccia o a una schiacciata. Si trattava, fino ai primi decenni del '500 di una preparazione abbastanza presente sulle tavole dei ricchi e dei borghesi, mentre sulle tavole del popolo poteva esserci solo in occasione di eventi straordinari.
Poi, un bel giorno, cominciano ad arrivare nuovi prodotti che modificano sempre più la dieta degli italiani del tempo. Sul finire del Quattrocento il riso da Napoli era arrivato a Milano e cominciò a essere coltivato in quel Ducato; poi arriva a Ferrara e i Duchi d'Este lo fanno coltivare nelle loro terre in Romagna e nel Delta del Po. Da qui si espande tra Mantova e Verona, per cui, versoi gli anni 30-40 del '500 nella pianura padana, anche per l'impulso dato alla sua coltivazione dai duchi di Milano, Ferrara e Mantova e dal Doge di Venezia, il riso entra progressivamente in un numero crescente di case.



Sempre agli inizi del Cinquecento arrivano a Venezia i primi sacchi di mais provenienti dalla Spagna, dove erano giunti dal Nuovo Mondo, in particolare dal Messico. Ci vorrà del tempo, ma attorno alla metà del secolo nelle terre della Serenissima già si faceva la polenta, poi diffusasi in diverse altre parti d'Italia. Con l'arrivo di questi due alimenti, il riso e la polenta, che contribuirono ad allontanare le epidemie che per secoli avevano decimato la popolazione, nelle case si cominciò finalmente a saziare la fame.
E la pizza? La rustica schiacciata dei tempi antichi viene progressivamente dimenticata e abbandonata nelle regioni del Nord Italia, cioè nelle terre della Repubblica di Venezia, nei Ducati di Milano, Mantova e Ferrara, nelle terre dei Savoia, nel Granducato di Toscana e anche più a sud, fino al Lazio, nei territori della Chiesa, mentre nelle regioni del Sud Italia la vecchia pizza rimane e, anzi, col passare del tempo, occupa spazi sempre più importanti nell'alimentazione popolare.

La scoperta dell'America

I grandi cambiamenti nell'alimentazione della popolazione del Nord Italia e la scomparsa delle pizze più o meno sfogliate e delle schiacciate presenti fin dai tempi antichi, sono la conseguenza della scoperta dell'America (1492).
Cristoforo Colombo, arrivando nel Nuovo Mondo, aveva trovato tanti nuovi prodotti alimentari e, in particolare, numerosi animali e piante sconosciuti in Europa. Alcune di queste piante o i loro frutti o i semi e qualche animale (tacchino, anatra muta) saranno portati e utilizzati in Europa e nei decenni e nei secoli successivi le abitudini alimentari degli abitanti del Vecchio Continente risulteranno radicalmente modificate proprio grazie a quanto era giunto in Europa d'oltre oceano.

SOTTO
La scoperta dell'America ha introdotto in Europa nuovi cibi e piante



Pizza
PLUS

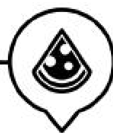
LA FORZA DEL BUONO

#molinomagri1929

Grazie all'esperienza di quattro generazioni, Molino Magri è specialista nella produzione di farine, preparati e semilavorati concentrati per realizzare il prodotto più amato della cucina italiana: la PIZZA. **PizzaPlus** è la linea di miscele di altissima qualità per tutti i suoi tipi di lavorazione, dalla **classica** alla **napoletana**, dalla **teglia** alla **pala**, per brevi e lunghe lievitazioni.

www.molinomagri.com 

molinomagri ITALY
LA TUA FARINA DAL 1929



Alla fine del Quattrocento e soprattutto nei primi decenni del Cinquecento cominciarono ad arrivare nei porti italiani di Venezia, Genova, Napoli: mais, fagioli, peperoncini, zucche, patate, pomodori, cacao, tacchini, e altro ancora e, come ben sappiamo, questi prodotti diventeranno protagonisti di una rinnovata alimentazione europea, soppiantando anche dei prodotti e dei piatti prima sempre presenti.
Questi prodotti provenienti dal Centro e Sud America arricchiscono così una cucina che aveva già conosciuto altri prodotti, come le spezie provenienti dal lontano Oriente e importate dalla Serenissima, come giungerà, dopo la metà del Cinquecento, lo stoccafisso dalla Norvegia, cioè il merluzzo pescato nelle isole Lofoten oltre il Circolo Polare Artico, messo ad essiccare al vento e al sole, quindi imballato e portato nella città di Bergen che è ancor oggi il mercato del pesce più importante del Nord Europa.

Già così si capisce perché le antiche pizze e le schiacciate, soprattutto nell'Italia del Nord, sono state dimenticate: il riso, la polenta, i fagioli, le zucche sono entrati abbastanza velocemente nelle tavole degli italiani e ci vorrà un po' di tempo prima che le pizze, rinnovate nella forma e nella sostanza, rifacciano la loro comparsa soprattutto a Napoli, prima di conquistare la Campania e, sia pur lentamente, tutto il Sud e poi l'intera Italia.



bona arrosta, ma la parte de drieto, e mi-
gliore, et la parte denanzi e bona i sapore
Coniglio — come e dicto: Carne de Coniglio, e meglio
arrosto, ch in niuno altro modo, et li lumbi
Vrso — sono la miglior parte de esso: Carne de Vrso
e bona in pastelli:

Per cocer Capponi Pauoni Fasani & alt uolatili

Cicerone, ouer cisno, ocha, Anetra, Grua
ocha saluatica, Airone, & Cicogna, uogliono
essere arrosto piene de aglio, o cepolle, et
altre bone chose: Pauoni, Fasani, Coturnici
Starne, Galline saluatiche, Pedarelli, Qua-
Volatilia omnia — glie, Turdi, Merule, et tutti li altri boni vcelli
uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipi-
oni son boni allesso, ma arrosto son migliori:
Palumbi saluatichi son boni arrosto, ma son
migliori allesso con pepe & saluia: Cappone
bono uole esser allesso, et quando e ben grasso
uole esser arrosto: similemente, e la gallina:

Per hauere ogni carne bella allesso.

Chi uole hauer bella carne allesso la deue
diuidere in pezi come gli piace, & porla
a mollo in aqua fresca per spatio de vna
hora, poi lauarla bene con aqua calda, et
poi iterum con aqua fresca, et ponerla al foco
in uno caldaro doue no stia a stretto azio
che rimanghi piu bianca, Poi gli deui poner
el sale secondo che e necessario, et schiumar-
la bene sopratutto, et se il sale non fosse netto

IN FOTO
Riproduzione del libro di Martino da Como

Sfatiamo le leggende sulla cucina medioevale

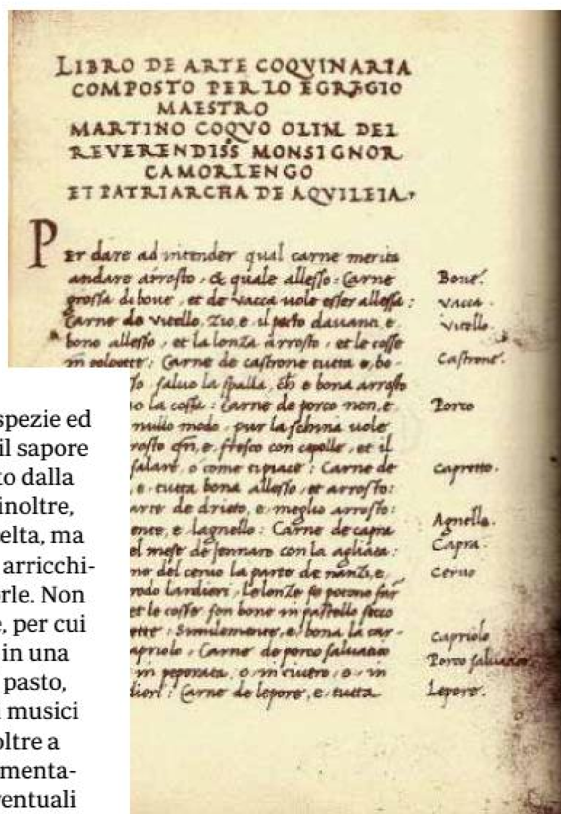
Lo conferma anche il grande Martino da Como, vissuto nel 1400, autore del trattato intitolato "Libro de Arte Coquinaria"

di Stefano Buso

Per anni, racconti, aneddoti e anche libri scolastici hanno dipinto la gastronomia medievale in modo sbagliato, riducendola a grandi scorpacciate di carne per i benestanti e brodaglie tutt'altro che saporite per il popolo! Falso, poiché recenti scoperte hanno rispedito al mittente questa tragicomica rappresentazione, stabilendo che da ambo le parti si "pranzava" in modo più articolato, nonostante la differenza del portamonete!
In ogni caso, prima di parlare di alimentazione è meglio ricordare cosa è stato il Medioevo: un arco temporale compreso tra l'età antica e quella moderna, dalla caduta dell'Impero Romano d'Occidente (476 d.C.) alla scoperta dell'America (1492), anni che, diversamente da quanto si leggeva in passato sui libri di storia, non furono solo di ignoranza e superstizione…
La cucina dell'epoca si distingueva in base al ceto sociale. Il problema, dunque, stava nell'essere ricco o povero, poiché il primo mangiava quando voleva, mentre il secondo quando poteva.

LA CUCINA DEL POPOLO

Le vettovaglie dei benestanti strizzavano l'occhiolino all'abbondanza, quelle dei popolani venivano messe sotto scacco dai capricci delle stagioni e, in conseguenza, dai raccolti. Per il popolo i pasti comprendevano il "desinare", verso le dieci antimeridiane e il "cenare", appena faceva buio. Era consuetudine cucinare al mattino, mentre la sera si terminavano gli avanzi del pasto principale. Usuali le zuppe di verdure e legumi alle quali, ogni tanto, si univano pezzi di carne, specie ovina. I grassi, soprattutto nell'Italia settentrionale e a Nord delle Alpi, erano lo strutto e il lardo salato, usati con parsimonia, non certo per problemi di "linea" ma per la loro pregevolezza. Gradito il pesce d'acqua dolce, gustato in particolare durante i periodi di astinenza imposti dalla Chiesa.
Il pane – d'avena o crusca – in osservanza al "Padre nostro" (panem nostrum cotidianum da nobis hodie…) non mancava, sia per dare più sostanza alle vivande che per "reggerle" (come piatti, le "mensae" degli antichi). Le uniche posate erano un coltello per tagliare e un cucchiaio di legno per le minestre. Si consumava gran parte del cibo portandolo alla bocca con le mani, senza chissà quali finezze. Per bere, boccali riempiti d'acqua o vinaccia allungata con quest'ultima! Vino poco, in tutti i casi era costume "annacquare" il frutto di Bacco a casa e nelle taverne.


LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

Per dare ad intender qual carne merita andare arrosto, et quale allesso: Carne grossa di bove, et de vacca vole esser allessa: Carne de vitello ... bona allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in ... Carne de castrone tutta e bo... (Bove. Vacca. Vitello. Castrone.)

LA CUCINA DEI RICCHI

Altra "sinfonia" per l'élite dominante! Per costoro il vino era un habitué, idem il pane, ovviamente bianco. Talvolta, venivano realizzate pagnottelle dette "da bocca" da usufruire a mo' di tovaglioli. Ricchi e nobili si concedevano tre pasti al giorno, all'incirca agli stessi orari della plebe, ma con l'aggiunta di una "merenda" pomeridiana. I banchetti erano valorizzati da tovaglie, addobbi e stoviglie eleganti, veri "status symbol", perché ostentavano benessere. La presenza della carne era "scontata", soprattutto di selvaggina, che giungeva dalle riserve padronali. Discretamente apprezzata quella di maiale, rara quella di manzo, perché i bovini servivano per la produzione di latticini e la lavorazione della terra! Era uso, prima della cottura, di marinare le carni con spezie ed erbe aromatiche, sia per esaltare il sapore sia per mascherare l'odore causato dalla conservazione. Non mancavano, inoltre, pesce, ortaggi e frutta di prima scelta, ma anche latticini, insaccati e i dolci, arricchiti spessissimo con miele e mandorle. Non esistevano portate in successione, per cui le pietanze erano messe in tavola in una sola volta, quindi si dava inizio al pasto, che era allietata dalla presenza di musici e buffoni. Il tutto per ore; infatti, oltre a rimpinzarsi, i ricchi d'allora commentavano notizie e pettegolezzi che eventuali ospiti recavano da questo o quel luogo, mentre godevano lo spettacolo dei giullari. Insomma, non esisteva la televisione, tuttavia "lo spasso" non mancava.

PREGIUDIZI DA ELIMINARE

Dando retta a informazioni per lo più inventate, in passato si pensava all'età di mezzo come a un periodo di malinconia diffusa, ma non era così. Anche allora si viveva in serenità, magari con più rassegnazione rispetto ad oggi, in quanto consapevoli che la morte era dietro l'angolo, per cui a tavola e nella vita si coglieva l'attimo (il "carpe diem" del poeta latino Orazio!). Inoltre si viaggiava, s'intrecciavano affari e amicizie pensando persino al sesso, per quanto possa sembrare incredibile. In realtà l'uomo medievale non era un bacchettone, infatti, basta rileggere le novelle "piccanti" presenti nel Decameron di Boccaccio, scritte nel XIV secolo e si capirà la mentalità e le abitudini che aveva il popolo in quel tempo..
Dal punto di vista alimentare è uno sbaglio pensare che non ci furono evoluzioni! Ad esempio, la pasta conobbe migliorie proprio nel Medioevo, soprattutto a iniziare dal XIV secolo. In alcune località sorsero botteghe dedicate alla sua lavorazione (le corporazioni dei pastai); allo stesso tempo comparirono vari formati (lunghi, larghi, forati ecc.), e per cucinarla si utilizzò la bollitura sino a quel momento prerogativa di zuppe e simili (prima, infatti, la pasta era fritta), per cui si può affermare che la pastasciutta nacque in quel periodo! Comunque è possibile farsi un'idea esaustiva sulla cucina medievale sfogliando il volume "Libro de arte coquinaria" di Mastro Martino da Como, cuoco del '400 e, per certi aspetti, prima "firma" culinaria italiana. E quando iniziò a soffiare il vento del Rinascimento esso portò mutamenti e novità, e pian piano la cucina iniziò ad arricchirsi di tecniche e virtù rinnovandosi completamente. Ciò è stato reso possibile grazie agli apprendimenti ed alle esperienze di quel lungo millennio di storia conosciuto come Medioevo.



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Dieta della "fertilità"
Il profondo legame tra metabolismo energetico e riproduzione



Dieta mediterranea benefica per la donna in età fertile

- 2^ parte -

L'aderenza, dunque, alla dieta mediterranea permette di limitare la deposizione di grasso corporeo in sede addominale nella donna. La dieta mediterranea, ricca in frutta verdura e grassi monoinsaturi è considerata il modello alimentare più salutare e bilanciato e capace di prevenire l'insorgenza dei disordini del peso corporeo e delle disfunzioni metaboliche ad essi associati. Nella donna in età riproduttiva, l'accumulo di tessuto adiposo a livello addominale non costituisce un pericolo non solo per la propria salute, ma anche per quella del feto durante la gravidanza. L'eccesso di grasso viscerale, ma soprattutto le anomalie biochimiche ormonali associate a questa situazione possono avere un impatto negativo sulla salute del feto e determinare una maggiore predisposizione del nascituro allo sviluppo di disturbi metabolici precoci e sovrappeso già nei primi anni di vita. Un recente studio, condotto dai ricercatori americani del National Institute of Child Health and Human Development, ha dimostrato come l'aderenza al modello alimentare mediterraneo previene la deposizione di grasso totale e, soprattutto, a livello regionale addominale. Nel seguire le indicazioni si deve tenere conto che, per ottenere una corretta ed equilibrata alimentazione che fornisca all'organismo tutti i nutrienti di cui necessita, occorre assumere la giusta quantità (porzione) dell'alimento e rispettare le frequenze con le quali alcuni alimenti debbono essere consumati, giornalmente o settimanalmente, all'interno di uno schema alimentare personalizzato. L'alimentazione della giornata deve rispettare il bilancio energetico di ciascuno e l'energia introdotta deve essere uguale a quella spesa per non aumentare il rischio di sovrappeso, obesità ma anche di malnutrizione.









CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.









Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettata, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari

f / tanagrina



Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Alimenti non consentiti

- Condimenti grassi come burro, lardo, margarine, pancetta, panna, salse in genere.
- Dolciumi come creme, prodotti da forno soprattutto se farciti, gelati, caramelle perché molto ricchi in grassi saturi e zuccheri semplici.
- Frittelle, patatine e altri alimenti fritti o ricchi in grassi saturi come focacce, piatti pronti e piatti da fast food.
- Frattaglie: cervello, reni, rognone, cuore.
- Insaccati ad elevato tenore in grassi saturi, salame, salsiccia, mortadella, ecc. oltre alle parti grasse delle carni.
- Formaggi ad elevato tenore in grassi saturi e colesterolo.
- Alcolici e superalcolici sono controindicati sia per la donna che per l'uomo ma nell'uomo, in particolare, l'alcool può abbassare il livello di testosterone e il numero di spermatozoi e può aumentare il numero di spermatozoi anomali nell'eiaculazione.

Alimenti consentiti con moderazione

- Sale. E' buona regola ridurre quello aggiunto alle pietanze durante e dopo la cottura e limitare il consumo di alimenti che naturalmente ne contengono elevate quantità (alimenti in scatola o salamoia, dadi ed estratti di carne, salse tipo soia).
- Caffè.





Alimenti consentiti e consigliati

- Verdura, almeno una porzione ad ogni pasto, cruda o cotta. La varietà nella scelta permette di introdurre correttamente i sali minerali, le vitamine e gli antiossidanti necessari per l'organismo. Le verdure a foglia verde scuro sono quelle maggiormente ricche di acido folico importante soprattutto per la donna per raggiungere i fabbisogni giornalieri prima del concepimento.
- Frutta, circa due/tre frutti di medie dimensioni. La frutta andrebbe consumata con la buccia (ben lavata). Privilegiare quella ricca di vitamina C come arance e altri agrumi.
- Riso, pasta e pane integrali in alternativa ai corrispettivi raffinati. Carboidrati complessi andrebbero consumati ad ogni pasto. I prodotti integrali sono particolarmente indicati perché ricchi di zinco che è un nutriente essenziale per il benessere degli spermatozoi e degli ovociti.
- Pesce (fresco o surgelato). È consigliabile consumarlo, nelle dosi prescritte, almeno tre volte alla settimana preferibilmente cucinato alla griglia, al forno, al vapore o arrosto. Ricco di omega 3 e zinco è importante sia per il benessere degli ovociti che per il benessere degli spermatozoi e per la salute del cuore.
- Carne: manzo, vitello, vitellone, pollo, coniglio, tacchino, lonza di maiale, cavallo, scelte nelle parti più magre e private del grasso visibile. Cucinate alla griglia, arrosto, bollito, al forno o anche in umido purché il tutto venga cucinato senza far friggere i condimenti. La carne è un'importante fonte di ferro ed è bene assumerla almeno 3 volte alla settimana.
- I legumi (ceci, fagioli, piselli, fave, ecc.) sono un'importante fonte di proteine vegetali (possono pertanto essere considerati dei veri e propri secondi piatti) da preferire a tutti gli alimenti ricchi di proteine. Si consiglia di consumarli in associazione ai cereali (2-3 volte alla settimana) componendo così dei piatti unici. Ricchi di zinco in grado di favorire il concepimento e la qualità degli ovociti e degli spermatozoi.
- Formaggi da consumare come secondo, al posto di carne (2 volte a settimana) o due uova (1 volta a settimana), 100 g di formaggi freschi come mozzarella, certosino, scamorza fresca, 50 g di formaggi stagionati tipo il grana che è possibile consumare anche giornalmente grattugiato (1 cucchiaio è pari a 10 g) per condire pasta, riso e verdure. Il formaggio stagionato è un concentrato di latte, ma ha meno grassi del latte fresco intero con cui è fatto perché durante la lavorazione è parzialmente decremato per affioramento naturale. E' grazie a questa caratteristica produttiva che si riduce la presenza di grassi saturi rendendolo un formaggio adatto all'uso quotidiano in molte diete.
- Uova, il loro consumo è importante ma, non deve essere superiore a due uova la settimana, compreso il loro utilizzo per la preparazione di altri piatti. Cucinate sode, alla coque, in camicia o strapazzate con verdure o pomodoro.
- Affettati, la scelta va limitata al consumo di quelli più magri (prosciutto cotto, crudo, bresaola, speck, arrosto di tacchino e pollo) privandoli del grasso visibile nelle quantità consentite nella dieta senza superare le due volte la settimana.
- Latte ed i suoi derivati quali importante fonte di calcio e di vitamina D. E' importante ricordare che, oltre ad essere assunta con la dieta, la vitamina D può anche essere sintetizzata dal nostro organismo. Per favorire una sintesi ottimale di vitamina D occorre un'esposizione alla luce del sole moderata ma giornaliera, pari a circa 20 minuti nel periodo invernale e 10minutinel periodo estivo (evitando le ore più calde e le ore centrali della giornata.
- Bere almeno 1,5 litri di acqua al giorno.
- Usare olio extravergine di oliva per cucinare e/o condire le pietanze.

Consigli comportamentali

- Una regolare attività fisica, preferibilmente di tipo aerobico, a bassa intensità e lunga durata (come la corsa, la camminata, il nuoto, ecc.) favorisce il calo ponderale.

- Rendere lo stile di vita più attivo (andare, laddove possibile, a lavoro a piedi, in bicicletta o parcheggiare lontano, evitare l'uso dell'ascensore e fare le scale a piedi).

- Non fumare. Il fumo favorisce l'infertilità.

- In caso di sovrappeso o obesità si raccomanda la riduzione del peso e del "giro vita" ossia la circonferenza addominale, indicatore della quantità di grasso depositata a livello viscerale. Valori di circonferenza vita superiori ad 80 cm nella donna e 94 cm nell'uomo si associano ad un rischio cardiovascolare "moderato". Valori superiori ad 88 cm nella donna e 102 cm nell'uomo sono associati ad un rischio cardiovascolare "elevato".

- Attenzione alle malattie sessualmente trasmesse.

- Seguire le norme per una corretta igiene intima.

- E' consigliabile per l'uomo evitare eccessivo calore nella zona scrotale (vita sedentaria, molte ore alla guida, uso smoderato di telefonini riposti spesso nella tasca, abiti troppo stretti, tessuti sintetici…): temperature troppo alte possono danneggiare gli spermatozoi (non in modo permanente), soprattutto se protratte per lunghi periodi.

- Gli uomini che fanno uso di steroidi anabolizzanti per aumentare la forza e la massa muscolare, possono avere ripercussioni negative sulla capacità di procreare.

Il dolce non pervenuto



di Nives Piva

Anche in questo mese desidero raccontare un episodio personale, indicativo d'una strada che una certa ristorazione sta imboccando.
Eravamo dunque a Milano invitati da nostro figlio per la festa di compleanno della sua ragazza. Sono quelle date e quegli eventi che poi restano impressi nella vita ed esigono da parte del ristoratore che ospita l'evento un'attenzione e una sensibilità particolari, espressione di vera e matura professionalità, senza dimenticare che per questa "sensibilità" il ristoratore riceve il dovuto compenso.
In quell'occasione il regalo è stato una cena offerta a mio figlio e alla sua ragazza in uno dei più rappresentativi e seri ristoranti milanesi, che ben conoscevo per esserci già stata più volte. "Aimo e Nadia" rappresentavano per me il meglio della ristorazione classica, con puntigliosa scelta della miglior materia prima disponibile sul mercato, precisa nella cottura ed elegante nella pur essenziale presentazione dei piatti.
Avevo preavvertito il maître che la cena era per festeggiare il compleanno della ragazza e che quindi facesse preparare dal pasticcere del ristorante una piccola torta che ricordasse l'evento o, comunque, un qualcosa che evidenziasse che era la festa di compleanno della fidanzata di nostro figlio.
L'ambiente l'avevo scelto appositamente perché molto accogliente e dove si respira serietà e alta professionalità: i piatti serviti sono stati infatti perfetti e il sevizio inappuntabile fino al momento del dolce di compleanno.
Prima di servirlo, il cameriere ci ha chiesto con fare disinvolto e professionale se desideravamo il dessert e l'ho guardato dicendogli che l'avevamo già ordinato. Ma il maître se l'era bellamente scordato o non rientrava nelle capacità della cucina. Questo non l'ho saputo.



persone o numeri

Quindi niente dolce di compleanno, nessun segno particolare per celebrare assieme un evento che meritava d'essere ricordato a lungo. La professionalità d'un locale, qualsiasi locale, la si misura non dalle stelle o dai cappelli o dai voti, ma, oltre che dai piatti e dal servizio, dal rapporto che sa creare con gli ospiti (i quali, a differenza dei piatti, sono persone e persone che pagano) e, per questo, quando poi si chiedono cifre non da osteria di campagna ma ben più consistenti, occorre anche quella professionalità che nella nostra cena milanese è mancata.
L'impressione è che oggi in certa ristorazione si tende a programmare tutto, che non si riesca o non si possa o non si voglia uscire di rigidi binari di un programma prefissato; che tutti i piatti – dal cosiddetto saluto del cuoco, porzioncina non ordinata ma ugualmente pagata, al dessert finale – siano preorganizzati come in un puzzle e che, quindi, non ci sia la capacità – o la volontà – di uscire da degli schemi fissi.
Ma la richiesta dei clienti non conta proprio più? Le cucine e i laboratori di pasticceria dei ristoranti importanti non sanno diversificare un attimo, anche in cose semplicissime, per soddisfare i clienti?
Ma, quando delle persone entrano in un ristorante si trasformano in numeri e nulla più?
Non è certo ovunque così, lo so, ma la storia che sto raccontando credo sia molto significativa e non vada ignorata dagli addetti ai lavori





QUESTIONE DI GUSTO

La cultura della ristorazione

Ho raccontato un episodio che potrebbe anche apparire banale, ma non lo è. I nostri media non fanno altro che ripetere che la ristorazione italiana è la migliore del mondo e sono abbastanza d'accordo, non per nulla i due chef italiani che hanno gestito la ristorazione di Casa Italia alle recenti Olimpiadi invernali in Corea – Graziano Prest del Tivoli e Fabio Pampanin del rist. Al Camin, entrambi di Cortina d'Ampezzo – sono stati in assoluto i più apprezzati e la loro cucina la più frequentata da politici, dirigenti e atleti di tutto il mondo. Ma si deve fare attenzione – sia nelle grandi città come nei paesi di campagna – a non perdere la cultura della cucina e del servizio, a non dimenticare che coloro che entrano in un ristorante sono delle persone e non dei numeri; che precisione, attenzione e gentilezza restano fondamentali per qualificare una cucina, indipendentemente dal nome più o meno roboante che porta.

E non è finita qui: Successivamente ho scritto al maître e gli ho anche telefonato per ricordargli il senso della mia richiesta relativa al dolce, ma mi sono resa conto che la cosa non lo aveva riguardato né prima né dopo. Non rientrava nella sua programmazione. Ma così si scivola verso un triste anonimato, anche se si ha un nome importante e, alle spalle, una straordinaria tradizione.



World Pizza Tour 2018: qui Amburgo

Lo scorso 12 marzo si è tenuta ad Amburgo la selezione tedesca del Campionato Mondiale della Pizza 2018. La manifestazione, ospitata nella Halle A2 all'interno della fiera di Amburgo è stata organizzata da Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la fiera Internorga, evento internazionale dedicato al food service e ai sevizi per l'accoglienza. Tanti gli iscritti provenienti non solo dalla città anseatica, ma da tutta la Germania: 24 i concorrenti che hanno animato la competizione e hanno suscitato l'interesse dei media nazionali e che ad essa hanno dato grande risalto. La pizza in Germania è sinonimo di eccellenza e di italianità, grazie al lavoro svolto dai tanti connazionali di prima e seconda generazione, ai numerosi pizzaioli tedeschi che sempre di più si avvicinano alla pizza di qualità e alle aziende italiane che da sempre hanno nel mercato tedesco un importantissimo interlocutore. La Scuola Italiana Pizzaioli ha animato l'area pizza con seminari di formazione per coinvolgere gli operatori e i visitatori di Internorga, focus dedicati agli impasti per pizza e ai suoi ingredienti.



A SINISTRA
Il podio

IN ALTO
I giudici da destra: Francesco Pasian, Campionato Mondiale della Pizza, Cotugno Strato, Chef, Herwig Niggemann, imprenditore italian food,Adam Finlayson Pizza Hut

La cronaca della gara

La cronaca della gara: ad aggiudicarsi il primo posto è Nicola Diana del ristorante " Diana" – Bad Schwartau, che ha proposto la pizza "Riccardo" con pesto, stracciatella, mortadella, pistacchi e scaglie di grana. Al secondo posto invece troviamo Pasquale Corvaglia, del ristorante "La Trattoria" a S. Peter Ording con la pizza "La Mia Preferita" con mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa. Al terzo posto invece Renato Polignone, della pizzeria " Tuscolo", la sua pizza "Hamburg" con crema di Parmigiano Reggiano, olio al tartufo bianco, verdure spadellate, Parmigiano Reggiano a fine cottura e rucola, chiude il podio di questa manifestazione. A tutti i concorrenti va il ringraziamento da parte della redazione di Pizza e Pasta Italiana e dell'organizzazione del World Pizza Tour 2018 e a loro rinnoviamo l'invito a presenziare alla prossima edizione di Internorga.

Wir sehen uns auf der Internorga 2019!

Partner della manifestazione: Farine 5 Stagioni, Forni Cuppone, Prontofresco Greci, Acqua San Pellegrino – Acqua Panna

Partner tecnici: Mozzarella Francia, Ventidue, GI Metal, Dal Mec Attrezzature

Media Partner: Buongiorno Italia, Internorga

Credits: photo by Herwing Niggemann





QUI SOPRA
Nicola Diana, ristorante Diana, Bad Schwartau, 1 classificato
A SINISTRA
la pizza vincitrice

La Classifica

Punti	Class.	Cognome	Nome	Pizzeria - ristorante	Località
733	1	**Diana**	**Nicola**	*Da Diana*	Bad Schwartau
731	2	**Corvaglia**	**Pasquale**	*La trattoria*	S. peter Ording
708	3	**Polignone**	**Renato**	*Tuscolo*	Bonn

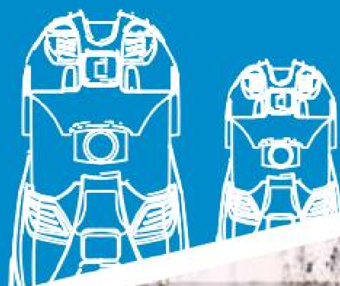
Gli altri concorrenti

Cognome	Nome	Pizzeria - ristorante	Località
David	Mauro	*Paolo Scutarro*	Berlin
Musev	Sibin	*Zumsteinofen*	Laueneau
Bozaghian	Amir	*Vezzo*	Umea
Puzone	Mario	*da Mario*	Freisen
Tedesco	Domenico	*Pizzavola*	Schönbuch
Ciftci	Sahin	*Zeus Pizzeria*	Berlin
Tassone	Gino Mike	*Mama's Simple food*	Dinslaken
Iaquinta	Andrea	*pizzeria Busento*	Munich
Sarabjit	Kumar	*Da Diana*	Bad Schwartau
Fee	Sommer	*Anboard*	Hamburg
Passariello	Massimo	*Cappuccino*	Vilshofen
Albanese	Sabrina	*Il Mulino*	Sassenberg
Tangermann	Rene	*Mehanie - Castanie*	Sehlen
Bacco	Giovanni	*La Racchetta*	Ulmbak
Scuto	Ignazio	*Foodtruck Solo Pizza*	Oberhausen
Corbia	Simone	*Busento*	Munich
Isik	Amek	*Italia*	Berlin
Guarniera	Antonio	*Little Italy*	Slemdalsevien
Bruchmann	Nils	*Anboard*	Hamburg
Musio	Mauro	*La trattoria*	Friedrichstadt
Duarte	Gilberto	*Bistro Lorenzino*	Reinbek

Con **Novaltec**
Pulire diventa **facile**

Generatori di vapore e aspirazione
linea professionale e industriale







RISPETTA LA
NORMA **HACCP**

175°

SGRASSA
ASPIRA
ASCIUGA
SANIFICA







NOVALTEC
GROUP
THE BEST
ITALIAN
CLEANING
EQUIPMENT

CHIAMA ORA
041 449949
E PROVALA GRATUITAMENTE NEL TUO LOCALE

Novaltec Group Srl
Via P.S. Mattarella, 28 - 30037 Gardigiano di Scorzé (VE)
Tel: 041 449949 - Fax: 041 5830575
www.novaltecgroup.com - info@novaltecgroup.com
seguici su:



Marina di Carrara, 27 febbraio 2018



Lo scorso 27 febbraio Si è svolta a Marina di Carrara la tappa del Giropizza 2018 che chiude la sessione invernale della manifestazione. Ad animare lo stand di Pizza e Pasta Italiana numerose attività di pizza showcooking dedicate alla pizza, agli impasti e alle specialità tradizionali della zona Tosco – ligure. Gli istruttori con percorso formativo certificato, Alessandro Gatti Sandro Batzella, Giuseppe Ferraro e Riccardo La Rosa hanno offerto al pubblico della fiera Tirreno CT un ricco programma di appuntamenti dedicati alla pizza e alle sue innovazioni. Partner della manifestazione: Oem – Aligroup per le attrezzature, Farine 5 Stagioni – Molino Agugiaro e Figna, Prontofresco Greci e Latterie Montanari.



SOPRA
i concorrenti
A DESTRA
la pizza vincitrice

I primi dieci classificati in ordine di punteggio
e a seguire gli altri concorrenti in ordine alfabetico.

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località
1	723	**Palmerini**	**Maurizio**	*Pizzeria Cavallino Rosso*	Marina di Massa
2	718	**Bellocchio**	**Francesco**	*La nuova Europa*	Balangero (TO)
3	687	**Blondi**	**Pietro**	*Peter Pizza*	Pilastro (PR)
4	669	**Di Tella**	**Antonio**	*Pizzeria all'Angolo*	Marina di Carrara
5	660	**Alberti**	**Mario**	*Il Pizzaiolo*	Montpellier (FRA)
6	649	**Galimi**	**Domenico**	*Leonardo cafè*	Vigevano (PV)
6 ex aequo	649	**Giordano**	**Francesco**	*La Paesanella*	Brescia
7	643	**Marchini**	**Claudio**	*Pizzeria La Gerla*	Lerici (SP)
8	637	**Gagliardi**	**Alessandro**	*La Picea*	Levanto (SP)
9	625	**Pellini**	**Fabio**	*Pizzeria San Lorenzo*	Ghedi (BS)
10	615	**Menna**	**Giuseppe**	*Marechiaro*	Marina di Carrara (MS)
-	-	**Cardone**	**Alessandro**	*Rosa dei venti*	*Mede (PV)*
-		**Cuccaro**	**Michael**	*A livella*	*Imperia*
-	-	**Maugeri**	**David**	*Mimì e Cocò*	*La Spezia*
-	-	**Militi**	**Tony**	*Un mondo di pizza Tony*	*Marcallo con Casone (MI)*
-	-	**Scalioti**	**Antonio**	*Biancazerozero*	*Firenze*
-	-	**Wijesinghage**	**Manula Indrajith Gunarat**	*pizzeria Angeli*	*Lucca*



Qui Beerattraction, la tappa del Giropizza di **Rimini**

Lo scorso 19 febbraio la fiera di Rimini ha ospitato la tradizionale tappa romagnola del Giropizza 2018, la manifestazione che si è svolta all'interno della fiera Beerattraction è rientrata in un ampio calendario di appuntamenti organizzati dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli. All'interno dell'arena della pizza, grazie al contributo degli istruttori con percorso formativo certificato Luca Gaccione e Paolo Rossini, si è tenuto un ciclo di seminari dedicati alla pizza in pala, alla ciabatta romana e alla pizze gourmet, con abbinamenti guidati di birra fornita dal birrificio Romagnolo Amarcord. Il ciclo di appuntamenti e di incontri ha mosso l'attenzione del pubblico di Beerattraction, interessato alle possibili applicazioni di questi abbinamenti all'interno del proprio locale. Partner della manifestazione: farine 5 stagioni, Cirio, Magic Cooker, Zanolli Forni. Partner tecnici, Molecola, Amarcord e RVM Carimati

Di seguito la classifica con i primi 10:

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
1	703	La Rosa	Riccardo	*La Picea*	La Spezia	LS
2	693	Bonci	Benedetta	*Nuovo giardino*	Fossombrone	PU
3	688	Favero	Daniel	*Pizzeria Ometto*	Carrara	MS
4	687	Martino	Francesco	*Pizza e Mozzarella*	Vigevano	PV
5	684	Batzella	Nicole	*Manè sul Mare*	Viareggio	LU
6	682	Di Maggio	Felice	*Bowling 70's*	Rimini	RN
7	674	Disperso	Francesco	*Ristorante Noè*	Torino	TO
8	670	Consolato	Midure	*Pizzeria Lucia*	Paullo	MI
9	666	Marini	Filippo	*Pizzeria Nord Est*	Latina	LT
10	663	Abbate	Angelo	*Pizza e Mozzarella*	Settimo Milanese	MI

Gli altri concorrenti:

Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
Bruno	**Luciano**	*Il Grillo*	Firenze	FI
Capone	**Francesco**	*La Piazzetta*	Passocorese	RT
De Carlo	**Lorenzo**	*Le Logge*	Rimini	RN
De Rosa	**Antonio Gaetano**	*Villa del Gusto*	Poggio Torriana	RN
Di Pietro	**Marco**	*Vado al Massimo*	Roma	Roma
Fronzi	**Foster**	*Millevoglie*	Mondolfo	PU
Iommarini	**Giuseppe**	*La Piazzetta*	Atri	TE
Lavezzi	**Nicola**	*L'Arte Bianca*	Castelmassa	RO
Paci	**Francesco**	*Pizza On The Road*	Milano	MI
Procaccini	**Simone**	*Pizzera da gianluca*	Fiumicino	RO
Schirru	**Davide**	*Luci della Montagna*	Porto Cervo	OT
Stella	**Cosimo**	*Da Stella*	Canossa	RE
Susca	**Stefano**	*Prima Nota*	Atessa	CH

SOTTO
i vincitori
A DESTRA
il podio e i concorrenti







Friarielli, broccoli o cime di rapa?
Non importa come li chiamate, il loro segreto è nella versatilità del prodotto e nel gusto assolutamente inconfondibile.

A DESTRA
Il podio





Caorle (VE),
la prima volta del Giropizza

Si è svolta a Caorle (VE) lo scorso 19 febbraio la tappa del Giropizza 2018. Ospitati per la prima volta all'interno della fiera dell'Alto Adriatico – manifestazione dedicata ai servizi per l'accoglienza e la ristorazione professionale – i concorrenti del Giropizza d'Europa hanno dato vita ad una sentita competizione dove sono state sfornate pizze di altissima qualità. Partner della manifestazione: farine 5 Stagioni, Greci Prontofresco, Forni Cuppone. A tenere banco i due istruttori con percorso formativo certificato, Graziano Bertuzzo e Angelo Silvestrini che assieme allo chef Rudi Speranzoni hanno dato vita ad un ricco programma dedicato alla pizza e alle sue declinazioniontofresco Greci e Latterie Montanari.

Gli altri concorrenti in ordine alfabetico

Anastasio Andrea
Busuioc Mihaela
Lauro Federico
Lollo Michael
Rossetto Riccardo
Scalia Claudio

Di seguito i primi 10 classificati:

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
1	760	**Agnolin**	**Riccardo**	*Pizzeria Brian*	Brian	VE
2	724	**Perissinotto**	**Michael**	*Dal Campione*	Eraclea	VE
3	714	**Biancon**	**Matteo**	*Il Manicareto*	Caorle	VE
4	702	**Vecchiesso**	**Giovanni**	*Al Leon*	Chiarano	TV
5	700	**Moro**	**Alessandra**	*Ale Pizza*	Ottava Presa	VE
6	690	**Dolgetta**	**Gaetano**	*Pizzeria del Centro*	Turate	CO
7	689	**Momesso**	**Riccardo**	*La Strana Coppia*	Nervesa della Battaglia	TV
8	682	**Bonazza**	**Luca**	*L'angolo Goloso*	San Biagio di Callalta	TV
9	680	**Fariello**	**Mirko**	*Pizzeria Tramonti*	Pieve di soligo	TV
10	672	**De Falco**	**Francesco**	*Nuovo Ronche*	Piavon	TV



www.scuolaitalianapizzaioli.it



I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ
David Mandolin
—
RESPONSABILE AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050



CORSI BASE IN PARTENZA

dal **16** *al* **20 apr.**

7 mag. PIZZA PALA

8 mag. PIZZA TEGLIA

dal **28 mag.** *al* **1 giu.**

dal **18** *al* **22 giu.**

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica
GRAZIANO BERTUZZO

Master Istruttori PFC



MAURO PASINI
ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 23 apr. al 4 mag.
dal 21 mag. al 1 giu.

info
06.56.99.232
347.49.68.426

Master Istruttore PFC



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71

Master Istruttore PFC



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info
339.33.43.905

Master Istruttore PFC



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

NEW

CORSI IN PARTENZA
dal 14 al 15 mag.
GLUTEN FREE

info
347.69.96969

Master Istruttore PFC



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 16 al 20 apr.

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917

Master Istruttore



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info
0421.83.148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA **ALESSANDRO GATTI** **PINO FERRARO**

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249

Master Istruttore PFC



ROSA CASULLI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**



MANTOVA
0376.655.737

IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

info 0421 83148

Umbria

PERUGIA

NEW

info
389.11.95.664

Master Istruttore PFC



ALESSIO PACIOTTI

Emilia Romagna

RIMINI

info
0541.39.42.31
347.97.19.204

Master Istruttore PFC



PAOLO ROSSINI

PARMA

info
339.12.38.593

Master Istruttore PFC



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810

Master Istruttore PFC



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

info
347.71.89.220

Master Istruttore PFC



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419

Master Istruttore PFC



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info
328.31.44.633

Master Istruttore PFC



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info
329.91.17.077

Master Istruttore PFC



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info
389.68.15.179

Master Istruttore PFC



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info
339.79.19.152

Master Istruttore PFC



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info
06.98.84.90.78
393.40.81.314

Master Istruttore PFC



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 7 al 18 mag.
dal 11 al 22 giu.

info
0773.35.46.21
328.66.83.860

Master Istruttore PFC



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info
339.73.61.243

Master Istruttore PFC



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info
347.25.82.689

Master Istruttore PFC



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info
347.222.83.20

Master Istruttore PFC



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

info
339.23.16.342

Master Istruttore PFC



MICHELE CROCCIA

MODENA c/o


BRESCIA c/o


MANTOVA c/o


c/o


VERONA c/o


c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


PADOVA c/o


ROMA c/o


CORSI *all'* ESTERO



Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

REMO TORTOLA

Canada

TORONTO
info (0039) 0421.83.148

orocatering@gmail.com

GINO JASKULA

Francia

PARIGI
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

VALERIO COMMAZZETTO

CHAMONIX
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY

Polonia

POZNAN
info (0048) 885.101.141

www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV

Russia

MOSCA
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30

www.pmqrus.ru

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
info (0086) 185.1860.5274

LEO SPIZZIRRI

Usa

CHICAGO
info (001) 630.395.9958

www.theculinaryacademy.com

TONY GEMIGNANI

SAN FRANCISCO
info (001) 510.786.7885

www.internationalschoolofpizza.com

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

HENRIQUE CAVAZZOTTI

Brasile

CURITIBA
info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

C/O LA BOTTEGA TOSCANA

Germania

FRANKFURT
info (0039) 0421.83.148

www.toscanashop24.de

FRANCO CASANI

Belgio

CHARLEROI
info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI

Australia

MELBOURNE
info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS

PERTH
info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA

MARGARETH RIVER
info (0039) 0421.83.148